This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

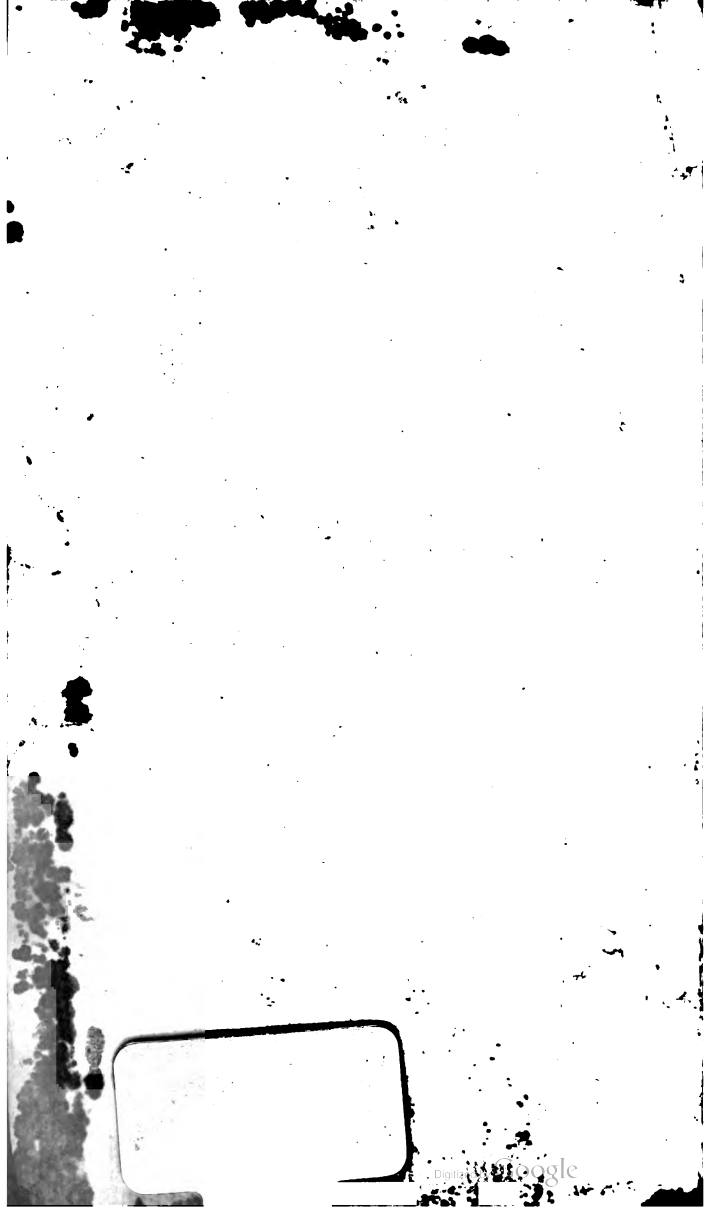
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`


Digitized by Google

Frank Olivier

Digitized by Google

Digitized by Google

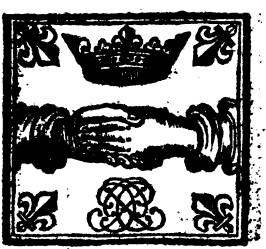
LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS,

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries : avec des nouveaux desseins de Tables.

Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres d'Hôtel & Officiers de Cuisine.

TOME TROISIE'ME,

Servant de Supplément aux deux premiers Tomes.



A 2 4088

A PARIS,

Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixiéme Pilier de la Grand'Salle, vis-à-vis l'Escalier de la Cour des Aides, à la Bonne-Foy couronnée.

MDCCXXXIV.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

Digitized by Google

BIBLIOTHÈQUE CANTONALE
LAUSANNE
ET UNIVERSITAIRE

51411
DON

Digitized by Google

TABLE
DE MODELES DE REPAS ET DE MENUS.

Regles & Modéles de Table pour l'ordonnance des Services, p. 1
Table de dix Couverts, servie de deux Services en gras; & la même Table servie en maigre, 7. & 9.
Table de quinze Couverts, servie de trois Services à neuf à dîner, 10.
Table de vingt-deux Couverts, servie de trois Services à treize à dîner, 14.
Table de 30. Couverts, servie de trois Services à vingt-sept à dîner, 20.
Table de vingt-deux Couverts, servie en ambigu à trente-cinq à souper, 28.
Table octogone de vingt-quatre Couverts à dîner & à souper, 32.
Table de quatre-vingt Couverts en filet propre pour une Nôce, 49.
Table de trente Couverts à dîner, servie de trois Services à vingt-sept; tous en Viande fine, Gibiers & Vo-

Digitized by Google

failles : & la vaiſſelle différemment aſſortie dans les trois Services. Premier Service, 60
Second Service de la même Table de trente Couverts, 64
Troiſiéme Service de la même Table de trente Couverts, 67
Table de trente Couverts, ſervie à vingt-neuf, pour un déjeûner, 70
Table en fer à cheval, de ſoixante & douze Couverts, à ſouper, ſervie de deux Services à quatre-vingt-deux Plats tant grands que petits, & Hors-d'œuvres, 72
Table ſervie à vingt-neuf, pour une Collation, 82
Inſtruction en forme de Dictionnaire, enſeignant la maniere d'apprêter toutes ſortes de Viandes graſſes & maigres, & comme on doit les ſervir pour Entrées, pour Entremets & pour le Rôti, 85. & ſuiv.
Voyez la Table des Matieres.

Fin de la Table de Modeles de Repas & de Menus.

LE

Digitized by Google

LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toutes sortes de Repas en gras & en maigre, les Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries.

Regles & Modéles de Table pour l'ordonnance des Services.

COMME les exemples touchent plus que toutes choses; j'ajoûte ici des Figures aux Regles que j'ai à donner pour apprendre à bien disposer

Digitized by Google

un Service. Ce sont plusieurs Menus que j'ai dressé, & chaque Menu a sa Table & les Plats rangez dessus comme ils doivent être dans toutes les regles, & des Entrées, Potages, Entremets des plus délicats, & des mieux choisis.

Pour qu'un Repas soit dans sa derniere perfection, & que tout le monde puisse trouver ce qu'il souhaite selon son goût, il faut qu'il y ait de toutes sortes de Ragoûts, Potages, Entrées, & Entremets, aux roux, aux blonds, aux blancs, de braises, de grillades, de fritures, de four, de broche, sans cependant s'embarrasser l'esprit de Ragoûts hors de nature, comme il s'en trouve quelquefois: mais de bonnes Entrées que tout le monde puisse manger.

Il faut remarquer à l'égard des Potages, qu'il y en ait la moitié en beau Boüillon clair, que l'on appelle Potage de Santé, soit avec des petites herbes ou autres, & l'autre moitié en coulis, mais fort legers; afin qu'ils

Digitized by Google

ne paroiſſent point plûtôt Ragoûts que Potages, & ſans être trop chargez de Viandes.

A l'égard des Entrées, il faut qu'il y en ait la moitié en groſſes Viandes, qui eſt Viandes de Boucherie, & autres, comme Bœuf, Veau, Mouton, iſſus de Veau, pieds, langues & queuës de Mouton, en Porc frais, petit-ſalé, ſauſſiſſes, endoüilles, boudins; & l'autre moitié de Menu: c'eſt-à-dire, petites Viandes délicates; comme Poulets, Poulardes, Pigeons, Dindons, Dindonneaux, Canards, Canetons; en Gibiers, Perdrix, Perdreaux, Cailles, Faiſans & Lapreaux.

Il faut que le Rôt ſoit compoſé de moitié blanc & moitié noir, en Gibier & Volailles, de piquez & de bardez.

A l'égard de l'Entremets, il faut qu'il y en ait un tiers en Viandes froides, & petits Ragoûts de Viandes chaudes.

Un tiers en œufs & légumes.

Digitized by Google

Et l'autre tiers en sucrerie.

Comme, par exemple, dans neuf plats d'Entremets, je servirai une Daube ou Pâté, un plat de Foyes gras en ragoût, & des Pieds à la sainte Menehou.

En Légumes, je mettrai un plat d'Asperges, un pain aux Mousserons, & un plat d'Oeufs pochez au jus.

En Sucre, je mettrai une tourte de Pêches, une Crême brûlée, & un plat de Beignets.

A l'égard de la différence qu'il y a du matin au soir pour le Service, c'est que les Potages de croûtes, & les Entrées de grillades de Porcs frais & de petits Pâtez, sont plûtôt du matin, que du soir.

On doit servir le soir plus de Viandes en Menus, que de Boucherie; parce que les Viandes de Boucherie sont plus indigestes & plus pesantes sur l'estomac que les autres, comme étant plus dures & plus vieilles.

Il faut que le Maître d'Hôtel remarque que s'il y a des Princes ou

Digitized by Google

Princesses, ou Etrangers que l'on veüille considérer dans une Table, il leur doit relever des petits plats de tems en tems, & particulierement lorsqu'ils ne mangent pas, en leur tenant toujours de bons petits Ragoûts tout prêts à leur servir.

Le Maître d'Hôtel fera ses Menus comme ils sont marquez aux Tables suivantes, en expliquant la quantité de pieces de Viandes qu'il faut pour une Entrée, & la Sausse & Ragoût qui convient le mieux aux Viandes, jusques presque à la derniere chose qui finit une Entrée; parce que les Officiers qui sont quelquefois pressez dans un Repas, & accablez d'un grand feu, sont bien-aise de se rafraîchir la mémoire par leurs Menus, qui finissent leurs Entrées. Jusqu'à un jus de Citron dans un sausse, un jus d'Orange dans l'autre, une liaison au verjus nouveau, pour une liaison à la Crême pour l'autre. En un mot, ce qu'il convient le mieux aux Viandes pour les relever de leurs insipiditez.

Digitized by Google

Il faut remarquer que tous les Fruits dont on se sert pour relever les sauſſes, ont des qualitez toutes differentes les unes des autres : comme le Citron est plus aigre & plus perçant que l'Orange : l'Orange aigre a une qualité plus douce & plus agréable ; le Verjus & le Vinaigre sont plus grossiers & plus âpres.

A l'égard des garnitures de plats ; on ne doit garnir que les grosses pieces ; & si les garnitures sont en danger de tomber dans la sauſſe du plat, il n'en faut point mettre du tout, crainte de faire un galimatias dans un plat, se contentant de servir son plat, les bords essuyez bien proprement.

Digitized by Google.

uits
uif-
en-
: le
ant
me
les
lus

s ;
e-
n-
t,
,
is
n
a

rvice,

ro 2.
num 3.
, 4.
ne piece

plat de
ets, une
nges.

E.

ert d'A-
aux, de
oupé en

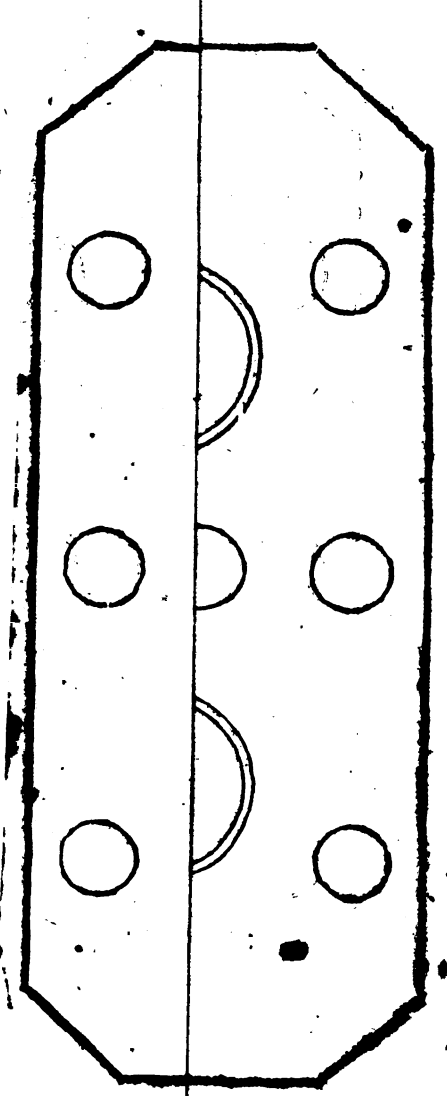
arnie de

ée verte

Digitized by Google

Il faut
dont o
ſes, on
tes les
Citron
que l'C
qualité
le Verj
groſſier

A l'é
on ne d
ces ; &
ger de t
il n'en
crainte
un plat
plat, le
ment.



Digitized by Google

TABLE

De dix Couverts.

Servie, pour le premier Service,
D'un Potage, numero 1.
De quatre Entrées, numero 2.
De deux Hors-d'œuvres, num 3.
De deux Salieres, numero, 4.
Le Potage sera relevé d'une piece de Bœuf.

Pour le second Service, un plat de Rôt, quatre plats d'Entremets, une Salade, & une assiette d'Oranges.

PREMIER SERVICE.

Un Potage Bourgeois couvert d'Abatis de Dindons, de Poireaux, de Panais, de Navets; le tout coupé en dez.

Quatre Entrées.

Une d'une Tête de Veau garnie de petit Lard & persil.
Une de petit Salé à la purée verte.

Digitized by Google

Une d'une Tourte d'un jeune Lapreau en gros feüilletage.

Une d'une Fricassée de quatre petits Poulets échaudez au blanc liaison à la Crême, & Persil menu.

Deux Hors-d'œuvres.

Un de Saussisses grillées.

Un de Langues de Bœuf en Miroton.

Le Potage relevé d'une piece de Bœuf tremblante, garnie de petits Pâtez feüilletez.

SECOND SERVICE.

Un plat de Rôt dans le milieu, accompagné de quatre plats d'Entremets : Une Salade, & une assiette d'Oranges.

Le plat de Rôt garni d'un quartier d'Agneau, de deux Poulets piquez, de deux Pigeons bardez, & de deux Perdreaux piquez, servis sur une assiette, afin de ne point mêler la Viande blanche avec la noire.

Digitized by Google

Quatre Entremets.

Un de Beignet Royal, & de Pommes.

Un d'une Tourte de Mirabelles sans couvert.

Un d'Oeufs pochez au jus.

Un de petits Pois.

Une Salade & une assiette d'Orange.

Fruits.

Une Corbeille de Fruits crus, quatre Compotes, & deux assiettes de Gauffres.

En Maigre.

Cette petite Table Bourgeoise sera servie un jour d'un Potage aux Moules à la Reine, ou au roux naturel; un autre jour d'un Potage de Citroüille au lait, ou d'un de Choux blancs au lait; ou bien de Purée aux herbes; ou d'un Potage de Macreuses aux Lantilles & Cerfeüil menu dedans.

Digitized by Google

Les Entrées seront de Moules en Fricassée, de Moruë au blanc, ou de Vives grillées, ou de Tourtes d'Anguilles, & d'Oeufs.

Les Hors-d'œuvres seront d'Huitres, de Raves, & de Beurre frais.

Le Rôt sera d'une Hure de Saumon au court-boüillon, & de deux Soles frittes à côté, garnies d'Eperlans frits.

L'Entremets sera d'Artichaux au Beurre lié, d'Ecrevisses en branches, d'un pain aux Mousserons, de Crême brûlée, d'Omelettes au Basilique nouveau, d'Oeufs en poupeton, pointé d'écorce de Citron confit.

TABLE

De quinze Couverts, servie de trois Services, à neuf à dîner.

Premier Service.

UNe grande piece de Bœuf dans le milieu, numero 1.

Deux Potages un peu moins grands pour les bouts, numero 2.

Digitized by Google

Table

II
our les

, nume-

oitrine
s Pâtez

acines,
s que le
leux tê-

es.

en gros

casses, à
es, aux
ie-bou-
dans le
écasses
c un ju

Digitized by Google

Digitized by Google

Quatre moyennes Entrées pour les angles, numero 3.

Deux petites pour les flancs, numero 4.

Menu.

Une piece de Bœuf de poitrine tremblante, garnie de petits Pâtez dreſſez au blanc.

Deux Potages.

Un de deux Perdrix aux Racines, garni de même, & rien deſſus que le Boüillon clair; & l'autre de deux têtes d'Agneau au blanc.

Quatre moyennes Entrées.

Une Tourte de huit Pigeons en gros feüilletage.

Une Entrée de quatre Bécaſſes, à la broche, aux Truffles vertes, aux Huitres & Marrons; une demie-bouteille de Vin de Bourgogne dans le Ragoût, & un Coulis de Bécaſſes, garni de Rôties, & ſervi avec un jus d'Orange.

Digitized by Google

Une autre Entrée de deux côtes de Charbonnées en Ragoût.

Une d'une poitrine de Veau farcie au blanc, à la Crême & Persil menu.

Deux petites Entrées.

Une de trois petits Poulets aux Oeufs, farcis d'une petite Farce fine à la broche, & une sausse verte dessous; & l'autre Entrée de deux bouts saigneux de Mouton, à la sainte Menehou, & panez au four.

SECOND SERVICE.

Trois grands plats d'Entremets, servis avec le Rôt.

Un grand plat d'un Jambon, & de Langues fourrées, pour le milieu.

Deux plats un peu moins grands de sucre, pour les bouts.

Quatre moyens plats de Rôt, pour les angles.

Deux Salades pour les flancs.

Deux assiettes d'Oranges, & deux Saussses pour les quatre coins de la Table.

Digitized by Google

Trois grands plats d'Entremets.

Un Jambon garni de Langues fourrées, & de Citrons rainez.

Un Gâteau d'Amandes, garni de petites Croquantes.

Une Tourte de Pommes, ſans être bandée, garnie de Pêches en Sigovie.

Quatre plats de Rôt.

Un d'une Dinde graſſe panée, garnie de Creſſon.

Un de deux Levreaux.

Un d'un Chapon du Mans, & de deux Poulets gras piquez, garnis de Creſſon.

Un de trois Perdreaux piquez, & de trois Ramiers bardez.

Deux Salades, une d'Olives, & une de Légumes.

Deux aſſiettes d'Oranges.

Deux Sauſſes; une Poivrade, & une de Pauvre-homme.

Digitized by Google

Entremets chaux.

Quatre moyens pour les angles, & deux petits pour les flancs.

Sçavoir, un de Menus droits, coupez bien menu.

Un de Moriles à la Crême.

Un de Foyes gras en Ragoût.

Un de culs d'Artichaux au Parmesan.

Deux petits pour les flancs.

Un de Croûtes aux Ecrevisses.

Un d'une Nule, garnie d'Amandes glacées.

TABLE

De vingt-deux Couverts à diner : Sçavoir, trois Services à treize.

POur le premier Service, une grande piece de Bœuf dans le milieu, numero 1. Deux grandes Entrées aux deux bouts, num. 2. Quatre moyennes Entrées pour les angles,

Digitized by Google

ur le
otage
Qua
& une
re-laf-
Table

E.

u jus

, pou

üille
naud

üille
ne au
mêm
outo
oux.

Trois grandes & quatre moyenn

Digitized by Google

num. 3. Et ſix petits Potages pour les Entre-plats, num. 4. Les ſix Potages relevez de ſix petites Entrées. Quatre aſſiettes, une d'un Melon, & une de Figues; deux de Mûres, entre-laſſées de Salieres au milieu de la Table.

PREMIER SERVICE.

Six Potages.

Un de Croûtes au gratin au jus, pour un flanc.

Un de Croûtes à la Reine, pour l'autre flanc.

Un de Laituës farcies au Boüillon perlé: Trois petits Pigeons échaudez deſſus.

Un de deux Perdrix aux Noüilles.

Un d'une Poularde en Julienne aux Côtons de Pourpier, garnis de même.

Un d'un bout ſaigneux de Mouton, & de deux Ramereaux aux Choux.

Sept Entrées.

Trois grandes & quatre moyennes.

Digitized by Google

Pour les trois grandes : Une piece de Bœuf tremblante, garnie de petits Pâtez en Mazarine.

Un quartier de Veau lardé de moïen Lard, mariné & rôti, avec un salpicon chaud dessus.

Un Pâté dressé chaud, de trois Lapreaux au Coulis de Lapreaux.

Pour les quatre moyennes : Une petite piece de Bœuf de Cimier bien cuite à la braise ; un Ragoût dessus.

Une Entrée de trois Filets mignons glacez ; un Ragoût dessous, au Coulis d'Ecrevisses.

Une Entrée de pieds de Mouton à la sainte Menehou, au Persil & Ciboulettes.

Un Quarré de Porc frais à la broche ; une grande Sausse robert dessous.

Pour les six petites Entrées : Une de deux petits Dindons à la broche, légerement farcis de Foyes ; une Sausse verte dessous.

Une de quatre petites Grenades en pâte, d'un Pigeon chacune, servie sur le plat hors des Grenadieres.

Une

Digitized by Google

Une d'une Poularde à la sainte Menehou ; une Ramolade dessous.

Une d'un Civet de Lièvre.

Une de trois Perdrix à la braise ; un Ragoût dessus.

Une de deux jeunes Cannetons, coupez en quatre, passez en Ragoût blond, aux Laituës & pointes d'Asperges, & Jambon coupé en dez.

SECOND SERVICE.

Rôt.

Trois grands plats de Rôts pour le fil du milieu.

Six petits en place des Potages.

Quatre moyennes Salades pour les angles.

Deux assiettes d'Oranges, entrelassées des Salieres & de deux Sausses.

Trois grands plats de Rôts.

Un d'un Marcassin, une Poivrade dessous pour le milieu.

Un d'une belle Dinde grasse, garnie de Cressons.

Digitized by Google

Un d'un Agneau garni de Cressons.

Six petits.

Un d'un Chapon piqué.
Un de trois Perdreaux piquez.
Un de quatre gros Pigeons de voliere, bardez.
Un de six Beccassines piquées.
Un de deux Poulets gras, bardez.
Un d'un Faisan piqué.
Quatre Salades de ce que l'on voudra. Deux assiettes d'Oranges, & deux Sausses.

TROISIE'ME SERVICE.

Entremets.

Le Surtout dans le milieu.
Deux grands plats de Viandes froides pour les bouts.
Quatre moyens de Sucre pour les angles.
Six petits en Légumes & autres, pour les entre-plats.

Digitized by Google

Deux grands Plats.

Un Pâté de quatre Canards en pot-de-terre, dreſſé ovale, figure d'une terrine.

Et l'autre un Jambon cuit à la braiſe au four, garni de Langues.

Quatre moyens.

Une Tourte d'Amande légerement bandée, garnie de petites Tartelettes au verjus, couverte & glacée.

Une grande Feüillantine garnie de Riſſoles à l'Italienne.

Un de Beignets, de blanc-manger, & de Pommes à la Baviere.

Un Poupelin à l'eau de fleur-d'Orange, garni de Cannelons à la Marmelade d'Abricots.

Six petits.

Un d'Artichaux à l'eſtouffade, à l'eſſence de Jambon.

Un de Féves à la Créme.

Un d'Oeufs au blanc de Perdrix.

Digitized by Google

Une Omelette au Jambon.

Un Ragoût blond de Crêtes, de rognons de Coq, & de Foyes gras aux Truffles & Mousserons nouveaux.

Un d'Ecrevisses à la Crême.

TABLE

De trente Couverts, servie de trois Services à vingt-sept à Dîner.

PREMIER SERVICE.

UN Surtout, numero 1.

Quatre moyens Potages pour les angles, numero 2.

Deux petits pour les bouts, numero 3.

Deux grandes Entrées pour les bouts du Surtout, numero 4.

Deux petites pour les flancs, numero 5.

Quatre petites pour les coins de la Table, numero 6.

Et douze Hors-d'œuvres pour les dehors, numero 7. & 8.

Digitized by Google

Digitized by Google

Les six Potages.

Un d'une Poularde en Julienne, garni de Celleri.

Un d'un Canard aux Choux.

Un de trois Perdrix au Ris, garni de petit Lard.

Une Bisque de quatre Pigeons, garnie de Crêtes, & marbrée de jus de broche.

Un de Croûtes au gratin & au jus pour un des petits.

Un de Croûtes au gratin à la Reine pour l'autre petit.

Deux grandes Entrées.

Une piece de Bœuf tremblante, garnie de petits Pâtez feüilletez, & de petits Pâtez à l'Espagnole.

Un quartier de Veau piqué sur la Longe, un puis sur la Cuisse, un hachis dedans, bordé d'Hatelettes, & le tour du plat garni de Rissoles.

Six petites Entrées.

Un Pâté de trois Becasses, dressé,

Digitized by Google

aux Huitres, pour un flanc.

Une Terrine d'ailerons de Dindons, de Queuës de Moutons, de Pigeons, & de petit Lard aux petits Pois & à la purée verte, pour l'autre flanc.

Une de deux Faiſans à la ſauſſe de Carpe.

Une de ſix Pigeons de Voliere en Tortuë, au coulis d'Ecreviſſes : Deux Tortuës pour cette Entrée.

Une Grenade de Caillos bien piquées, ſervie dans ſa couleur glacée.

Une Marinade de quatre Poulets, du Perſil autour & dans le milieu.

Douze Hors-d'œuvres.

Un de trois Perdreaux, coupez à l'Eſpagnole.

Un de deux Poulets gras à la cendre, avec une eſſence de Jambon.

Un de deux Sarcelles aux Olives.

Un d'Ailerons de Dindons au blanc, avec des pointes d'Aſperges, une liaiſon à la Crême.

Un d'un Salpicon froid.

Digitized by Google

Un d'une Tourte d'un jeune Lapreau en gros feüilletage.

Un de deux petits filets de Bœuf marinez, piquez à la broche, aux Cornichons, & Perce-pierre dessous.

Un d'un beau bout saigneux de Mouton cuit à la braise, aux petits Oignons entiers, & quelques petits morceaux de Jambon.

Un d'une belle Roüelle de Veau glacée à la Chicorée.

Un d'Andoüilles & de Boudins blancs grillez.

Un d'une Compote de six Pigeons au blanc, liaison au jus de Citron.

Un d'une Poularde à la sainte Menehou : une Ramolade dessous.

Second Service.

Rôt.

Six plats d'Entremets froids, servis avec le Rôt ; Sçavoir :

Deux grands pour les bouts du Surtout, numero 4.

Deux petits pour les flancs, num. 5.

Digitized by Google

Et les deux autres pour les bouts de la Table, numerõ 3.

Quatre moyens plats de Rôts pour les angles du centre, numero 2.

Et huit Hors-d'œuvres de Rôt pour les dehors, numero 7.

Quatre Salades pour les coins de la Table, numero 6.

Quatre assiettes d'Oranges, numero 8. placées entre les Hors-d'œuvres de Rôt du numero 7.

Et quatre Saussés pour les deux bouts de la ligne de la Table, num. 9.

Deux grands plats d'Entremets.

Un d'un Pâté de Jambon.

L'autre d'une Hure de Sanglier, en Bœuf mêlé, accompagné de quatre petites têtes de Cochon, de même.

Quatre petits.

Un de quatre Langues de Bœuf fourrées, garni de Mortadelles coupées en roüelle.

Un de Veau empilé, garni de Persil & de Citron rainé.

Un

Un d'une Daube d'un Dindon, garni de même.

Un d'un Bœuf de Prinſée.

Quatre moyens plats de Rôts.

Un d'un Marcaſſin, avec une Poivrade liée.

Un d'un Agneau, moitié piqué & moitié pané ; du Creſſon autour.

Un de trois Poules de Caux piquées ; du Creſſon autour.

Un d'un Rein de Chevreüil piqué, & de deux Lapreaux.

Huit Hors-d'œuvres.

Un d'un Canard ſauvage, & de deux Pluviers.

Un d'une Campine piquée, & de quatre Cailles bardées.

Un de quatre Poulets aux Oeufs, deux piquez & deux bardez.

Un de ſix Pigeons bardez en Cailles.

Un d'une Gelinotte piquée, & de ſix Hortolans.

Un d'un Faiſan piqué.

Digitized by Google

Un de trois Perdreaux piquez.

Un d'une Becasse & de quatre Becassines bardées

Quatre Salades.

Deux d'Olives, & deux de Légumes.

Quatre Saussés.

Une Sausse verte.

Une Sausse à Pauvre-homme.

Une Poivrade.

Une Ramolade au jus; ni Carpes ni Anchois dedans, seulement quelques zestes d'Oranges.

TROISIE'ME SERVICE.

Entremets chauds.

Quatre moyens plats de Sucre, pour relever les quatre moyens plats de Rôts.

Quatre petits de Sucre, pour relever les Salades.

Huits Hors-d'œuvres, sans Sucre, pour relever les huit de Rôt.

Digitized by Google

Quatre Hors-d'œuvres de Sucre, pour relever les Oranges.

Quatre moyens plats de Sucre.

Un Poupelin à l'eau de fleur d'Orange.

Un plat de Beignets de Pommes, & de Beignets soufflez, dressez en Pyramide.

Une jatte de Porcelaine fine de gelée.

Une pareille jatte de Blanc-manger.

Quatre petits plats de Sucre.

Un pain à la Reine bien glacé.

Une Crême Parmesandée.

Une Tourte d'Abricots confits, en deux, légerement bandée.

Une Crême de Pistaches, garnie de Pistaches.

Huit Hors-d'œuvres sans Sucre.

Un de deux Panaches grillées, à la Sausse-robert.

Un de Cardes au jus de Veau, &

Digitized by Google

à la moëlle de Bœuf.

Un d'Oeufs en crepine, en forme de pain.

Un de Foyes gras en caisse; une essence de Jambon dessus.

Un d'Oeufs en pot d'Espagne; un jus fort dessus.

Un d'Ecrevisses à la Crême.

Un de Truffles vertes, cuites au Vin de Bourgogne.

Un d'Asperges à la Sausse au beurre & au jus.

Quatre Hors-d'œuvres de Sucre.

Un de Rissoles à l'Italienne, glacé.
Un de Cannelons.
Un de Crême au Chocolat.
Un de Pommes en Surtout.

TABLE

De vingt-deux Couverts, servis en ambigu, à trente-cinq à souper.

TRois Corbeilles de fruits crûds, posées de fil, la plus grande

Digitized by Google

; les

er les
4.

;les ,

ettes
mier

& ſix
ıtre ,
ſça-
: Rôt
ntre-
7. les
, 9.
e en-
ıero-
es &

Digitized by Google

Digitized by Google

dans le milieu, numero 1. & 2.

Deux Corbeilles de fec dans les flancs, numero 3.

Quatre Compotes, pour relever les quatre potages des angles, num. 4.

Viandes.

Quatre Potages pour les angles, numero 4.

Quatre Salades, & quatre assiettes d'Oranges pour les angles du premier Cintre, numero 5. & 6.

Six Entrées: six plats de Rôt, & six Entremets pour le second Cintre, les Entremets mis de distance: sçavoir, une Entrée & un plat de Rôt de suite, entre deux plats d'Entremets: Les Entrées numerotées 7. les plats de Rôt, 8. & les Entremets, 9.

Les Flambeaux, en ligne droite entre les Corbeilles de fruits, numerotez 10. Sans compter les Saussses & Salieres, numero 11. & 12.

Digitized by Google

Service.

Quatre Potages.

Un aux herbes un Chapon deſſus, garni de racines.

Un Potage perlé de trois Rameaux, aux Cardons d'Eſpagne, garni de même.

Un de deux Poulets farcis aux petits Pois, à la purée verte, garni d'Aſperges.

Un de deux Perdrix aux Nantilles, garni de petit Lard.

Six Entrées.

Un Gigot de Mouton à l'Angloiſe, de la Chicorée deſſous.

Une Entrée de deux Filets mignons de Veau glacé, poſez ſur un Ragoût.

Une d'un Chapon en peau farci; un Ragoût de petit Pois & de Jambon coupé en dez deſſus.

Une de Pigeons au Baſilic.

Une de Becaſſes à la broche, à la ſauſſe de Carpe.

Une Tourte de huit Cailles en groſ-

Digitized by Google

se pâte, au Coulis d'Ecrevisses.

Six plats de Rôt.

Une belle longe de Veau, piquée sur le Rognon, garnie de Cressón.

Un Dindon bardé, garni de Cressón.

Un de six Poulets aux Oeufs, piquez.

Un de deux Oiseaux de Riviere, garni de Moviettes.

Un d'un Faisan & de deux Perdreaux piquez.

Un d'un Levreau, & de deux Lapreaux.

Six plats d'Entremets.

Un Pain au Jambon.

Un de Pieds à la sainte Menehou.

Un d'Artichaux en culs au Parmesan.

Un d'Asperges en petits Pois.

Un d'un Gâteau fourré.

Un de petits pains de Profiterolles en Crême glacée.

Quatre Salades, quatre assiettes d'Oranges, & quatre Saussses.

Digitized by Google

TABLE OCTOGONE

De vingt-quatre Couverts à dîner & à souper.

A Dîner.

Deux Services en maigre, à vingt-quatre, outre la Machine.

Surtout, numero 1.

Huit Entrées pour le premier Cintre, numero 2.

Pour le second Cintre huit Potages, numero 3.

Huit Hors-d'œuvres, num. 4.

Et huit Entrées chaudes pour relever les Potages.

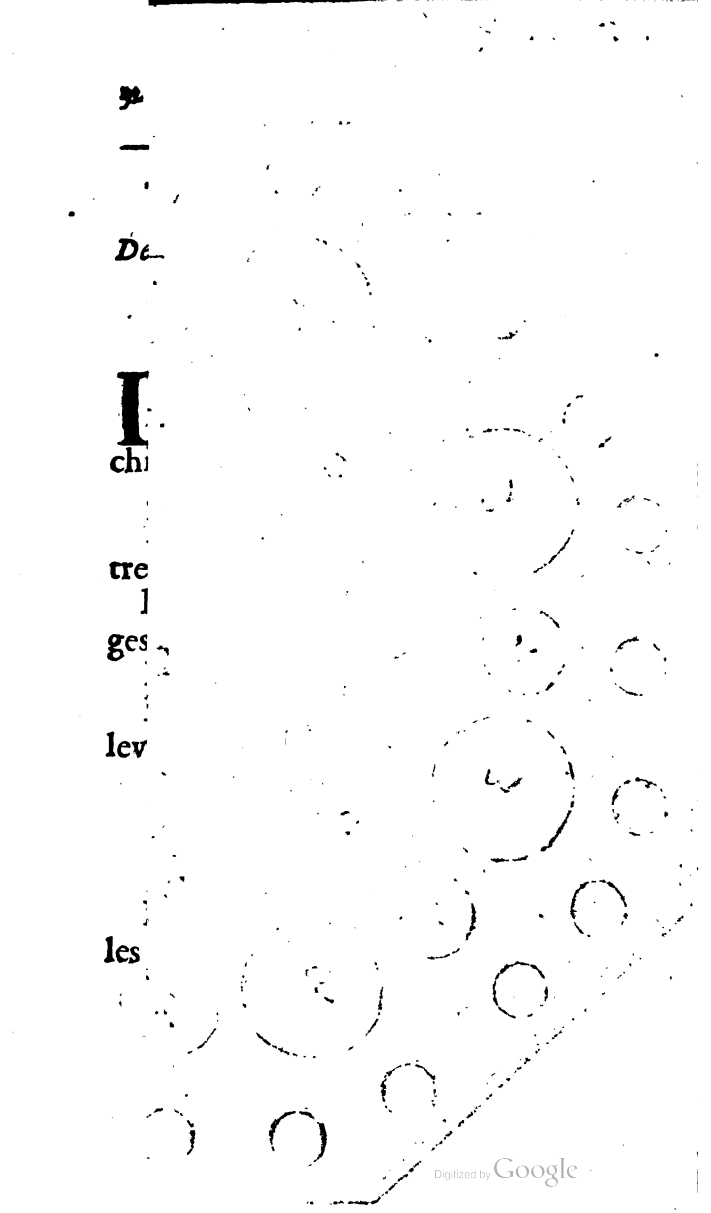
Premier Service.

Premier Cintre.

Huit Entrées : quatre plats ovales à pan, & quatre octogones.

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google

Quatre plats ovales à pan.

Une Carpe farcie dans le corps, un Ragoût dessus, garnie d'Huitres en coquilles.

Un Brochet au beurre d'Ecrevisses, & aux Capres fines.

Un de quatre Maquereaux, grillez à la sausse aux Groseilles.

Une Alose grillée, à l'Oseille.

Quatre plats octogones.

Un Pâté chaud, dressé de deux Macreuses.

Une Terrine d'Anguilles & de Carpes : la Terrine doit être de la figure du Pâté, pour y cadrer.

Une Fricassée de Tanches aux Ecrevisses, servie dans une Jatte ronde, posée dans un plat octogone.

Une autre Jatte de même figure, d'Esturgeon en roüelle en Ragoût aux petits Pois, servis de face à l'autre.

Digitized by Google

Second Cintre.

Huit Potages & huit Hors-d'œuvres.

Huit Potages.

Un Potage de Croûtes au gratin, à la purée verte.

Un Potage de Croûtes au gratin, aux Nantilles.

Un Potage de Julienne aux petits Pois, garni d'Aſperges.

Un Potage de Navets, garni de même, boüillon clair.

Un Potage de Tortuës, au boüillon brun perlé.

Un Potage de Moules, au Cerfeüil, au naturel.

Une Biſque d'Ecreviſſes légere.

Un Potage de Perches à la Reine.

Huit Hors-d'œuvres.

Quatre d'Oeufs; ſçavoir,

Un d'Oeufs à l'Oſeille.

Un d'Oeufs aux Champignons.

Un d'Oeufs aux Concombres, po-

Digitized by Google

chez au beurre noir, un à un.

Un d'Oeufs pochez à l'eau, à la Chicorée au blanc.

Quatre de Légumes cruds; ſçavoir,

Un de Melon.
Un de Raves.
Un d'Huitres.
Un de Beurre frais.

Huit Entrées pour relever les huit Potages.

Une de Saumon grillé, à la ſauſſe au Beurre liée, un Anchois dedans.

Une Tourte d'Anguilles.

Une de Rougets grillez à l'huile.

Une de Perches au beurre d'Ecreviſſes.

Une de Salpicon froid.

Une de Vives grillées, à la Sauſſe verte, à l'huile.

Une de Soles à la ſainte Menehou.

Une de Moruë fritte, à la Sauſſe-robert.

Digitized by Google

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Premier Cintre, huit plats de Rôt.

Quatre plats ovales à pan, de bleus.

Un Saumon au bleu, garni de Beaux-mêlez, & de Citrons rainez.

Une Carpe au bleu, garnie de Galantines & Citrons rainez.

Un Pâté ovale de Truites.

Un Turbot au court-boüillon au lait, la tête & la queuë garnies de petites Truites au bleu, le ventre ouvert; le tout dressé sur une serviette pliée en figure de Mailles.

Quatre plats octogones de friture.

Deux de Soles, garnis de Persil frit, pour les deux côtez du Surtout.

Un de Brochetons frits, & de Perches, pour un bout.

Un de Vives & d'Eperlans, pour l'autre bout.

Second Cintre.

Huit moyens plats d'Entremets,

Digitized by Google

& huit Hors-d'œuvres : quatre de Salades, & quatre d'Oranges.

Huit plats d'Entremets.

Un de Crême, soufflée de blancs d'Oeufs, diversifiée & pointée d'écorces de Citron.

Un de grosses Ecrevisses en branche.

Un de Crême brûlée.

Un de petits Pois.

Une Tourte de Cerises nouvelles.

Un de Truffes au Vin de Bourgogne.

Un de Beignets de Pêches.

Un Pain farci de Soles, & un Ragoût de Beatilles maigres, au blanc.

Huit Hors-d'œuvres.

Quatre de Salades, & quatre d'Oranges.

J'ai trouvé cette Table-ci la plus propre & de meilleur goût à servir en gras & en maigre, mêlé moitié l'un & moitié l'autre ; les plats arrangez sur la Table, un gras & un maigre.

Digitized by Google

A Souper.

Trois Services à vingt-quatre, & le Surtout dans le milieu. Sçavoir, quatre Potages & quatre Entrées pour le premier Cintre du Surtout; les quatre Potages relevez de quatre grosses Entrées.

Premier Service.

Premier Cintre.

Quatre Potages servis dans des Cuvettes.

Une Oille grasse; deux Perdrix dessus, pour un côté du Sourtout.

Un Potage aux Nantilles; deux Pigeons Cochois dessus, pour l'autre côté du Surtout.

Une Oille maigre au Ris clair, un Coulis d'Ecrevisses & quelques queuës dedans, pour un bout du Surtout.

Un Potage de Filets de Soles au boüillon de Poisson clair, & Cerfeüil dedans, menu; un Pain de Profiterolles farci dessus, & garni de Filets de

Digitized by Google

Soles au bord de la Jatte, pour l'autre bout.

Quatre Entrées.

Un Pâté chaud de Faiſans, pour un côté.

Une Terrine d'un Lapreau, d'Ailerons de Dindon & de queuës de Mouton aux Navets, pour l'autre côté de face.

Une Tourte de Tanches farcies, au Coulis d'Ecreviſſes, pour un bout.

Une Entrée de Macreuſes en morceaux, cuites à la braiſe, & fourrées dans un Ragoût de Carpes & d'Anguilles, en façon de Terrine, ſervie dans une Jatte, pour l'autre bout.

Quatre Entrées, ſervies dans des plats ovales, pour relever les Potages.

Les graſſes, relevent les Potages gras; & les maigres, relevent les Potages maigres; ſçavoir,

Un Quartier de Mouton de derriere, à la ſainte Menehou; de la Chicorée deſſous.

Digitized by Google

Une belle Longe de Veau, piquée sur le rognon, bien rôtie, servie dans le jus de broche.

Un Brochet mariné à la broche, un Ragoût piquant dessus.

Une Alose farcie d'une Farce cuite, & grillée, à la Sausse au beurre lié, & Capres fines dedans.

Second Cintre.

Huit moyennes Entrées; quatre grasses & quatre maigres.

Huit Hors-d'œuvres; quatre gras, & quatre maigres.

Chaque Entrée ayant à côté de soi son Hors-d'œuvre de la même espece, gras ou maigre.

Les Entrées grasses sont de Gibier & Volaille, & les Hors-d'œuvres sont de Boucherie.

Les Entrées maigres sont de Poisson de Mer, & les Hors-d'œuvres sont de Poisson d'eau douce.

Pour qu'un Maître d'Hôtel ne se trouve embarrassé à servir ce Cintre-ci,

Digitized by Google

ci, comme ce ſont Entrées & Hors-d'œuvres, gras & maigre, il n'a qu'à conſidérer les angles que les plats de ſon premier Cintre forment, & y poſer une Entrée graſſe dans un angle, & le Hors-d'œuvre à côté, & une Entrée maigre dans l'angle d'enſuite, & le Hors-d'œuvre maigre à côté, & continuer ainſi juſqu'au dernier plat.

Huit Entrées & huit Hors-d'œuvres.

Une Entrée de huit Pigeons en compote au blanc, un Hors-d'œuvre d'un filet de Bœuf froid, coupé bien mince, aux Concombres.

Une Entrée de trois Perdrix à la braiſe, au Jambon; un Hors-d'œuvre de Tentrons de poitrine de Veau, de morceaux de Pigeons aux Laituës & pointes d'Aſperges, à la Purée verte.

Une Entrée de ſix petits Poulets échaudez à l'Angloiſe, ſans farine, farcis entre la peau & l'eſtomac, du Perſil & du Beurre dans le corps; ſer-

vis dans le jus de broche, avec un jus d'Orange ; un Hors-d'œuvre de queuës de Mouton à la sainte Menehou & frit ; une poignée de Persil frit dans le fond du plat, arrangé dessus en côte de Melon.

Une Entrée de Becasses à la broche, aux Olives, un Hors-d'œuvre de Fricandeaux au naturel.

Une Entrée de Rougets grillez à la Sausse verte, à l'Huile, un Hors-d'œuvre de Perches au Beurre lié, & Capres fines.

Une Entrée de Soles à la sainte Menehou, farcies & panées au four, un jus d'Orange dessus ; un Hors-d'œuvre de Truittes grillées, un Ragoût piquant d'Ecrevisses dessus.

Une Entrée de Macreuses à la braise, un Ragoût de Navets coupez en figure de Champignons dessus ; un Hors-d'œuvre d'un petit Poupeton de beatilles de Poisson.

Une Entrée de Raïe à la Sausse hachée, le Foye écrasé dedans, & le tout passé à l'étamine ; & encore relié

ſur le fourneau, avec un petit morceau de Beurre frais & une tranche de Citron : un Hors-d'œuvre de marinade de Poiſſon.

SECOND SERVICE.

Premier Cintre.

Rôt, gras & maigre.

Les quatre plats ovales à pans ſont de maigre, & les quatre plats octogones ſont de gras.

Deux plats de Bleu.

Une Truite Saumonée au court-boüillon, garnie de petites au Bleu ; le plat garni de Creſſon ſur les bords, pour un côté du Surtout.

Une Carpe au court-boüillon, garnie de Perſil & Citrons rainez, pour l'autre côté.

Deux plats de Friture.

Un de Soles frites, garnies de Perſil frit, pour un bout.

Un de Lotes frites, arrangées en Sillon, & des morceaux de Brochet

Digitized by Google

frits entre, garni de Persil, pour l'autre bout.

Quatre plats octogones gras.

Un d'un Dindon bardé, garni de Cresson, pour un côté.

Un d'un Quartier d'Agneau de derriere piqué, & de deux Poulets gras piquez, garnis de Cresson, pour l'autre côté.

Un d'un rein de Chevreüil, & deux Lapreaux piquez, pour un côté.

Un d'une Oye grasse, & de deux Hallebrans, pour l'autre côté.

Second Cintre.

Huit petits plats.

Quatre de Rôt gras, & quatre de maigre.

Huit Hors-d'œuvres, en Salades & Oranges.

Les quatre plats de Rôt gras.

Un de quatre Perdreaux piquez.

Un de six Pigeons bardez en Cailles.

Digitized by Google

Un de deux Gelinotes piquées.

Un de quatre Poulets aux Oeufs, piquez.

Deux plats de Bleu.

Un d'une Barbuë au court-boüillon.

Une de trois Daldes de Saumon au court-boüillon.

Deux plats de Friture.

Un de trois Vives frites, arrangées en Sillon, garnies d'Eperlans autour, du Perſil entre les Vives.

Un d'une Carpe frite, garnie d'Huitres frites.

Huit Hors-d'œuvres.

Quatre de Salades, & quatre d'Oranges.

TROISIE'ME SERVICE.

Entremets.

Premier Cintre.

Les huit premiers plats du premier

Digitized by Google

Cintre, sont d'Entremets froids.

Quatre plats ovales à pans.

Un Pâté de Saumon frais, dressé en ovale, pour un côté du Surtout.

Un Pâté dressé ovale, d'un cuisseau de Chevreüil, pour l'autre côté, de face au premier.

Un Pâté d'une grande Roulade de Beau-mêlé maigre, garnie de Galantines maigres, & de Citrons, pour un côté.

Un de Jambon, garni de Langues, pour l'autre côté.

Quatre plats octogones.

Un de grandes Ecrevisses en branches, pour un côté.

Un de Homars en branches, pour l'autre côté.

Un d'Oeufs, au Coulis d'Ecrevisses & jus de Viande, servis dans une Jatte.

Et un de Blanc-manger gras, servi aussi dans une Jatte.

Digitized by Google

Second Cintre.

Huit plats d'Entremets maigres.
Huit Hors-d'œuvres en gras.

Les huit Hors-d'œuvres maigres.

Un d'Aſperges en bâton, au Beurre lié.

Un d'Artichaux frits.

Un d'un Pain aux Mouſſerons nouveaux.

Un de Truffes vertes, cuites au vin de Bourgogne.

Un de Crême de Chocolat.

Une Tourte de Pêches grillées.

Une Crême de Piſtaches, garnie de Piſtaches.

Un d'Oeufs en Rocher.

Les huit Entremets gras.

Un de Foyes gras en Coquille, pané au four.

Un d'Oeufs pochez au jus de broche.

Un de Ris-de-Veau à la Dauphine, farcis & pointez de Jambon cuit, une eſſence de Jambon deſſus.

Digitized by Google

Un de Cardons d'Espagne, au jus de Veau & coulis de Viande dedans.

Un de Rôties de rognon de Veau.

Une petite Tourte de Blanc de Chapon.

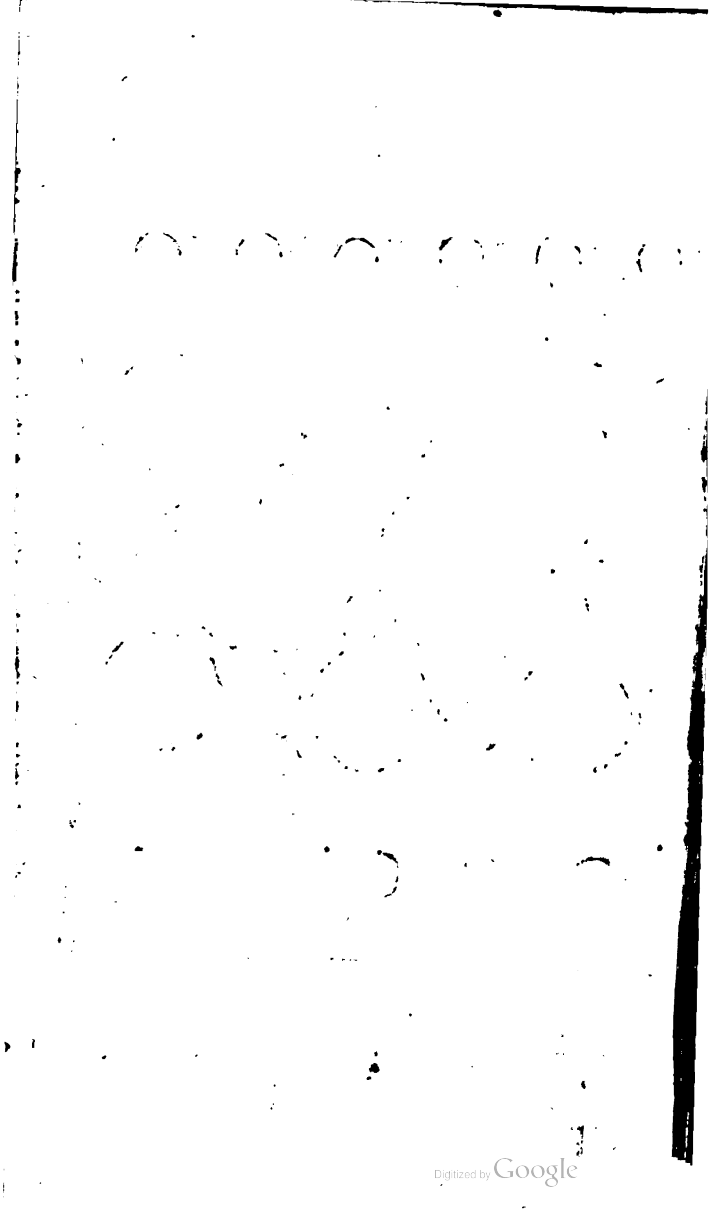
Un d'Oeufs en Poupeton, aux Foyes de Liévres ou de Chevreüils.

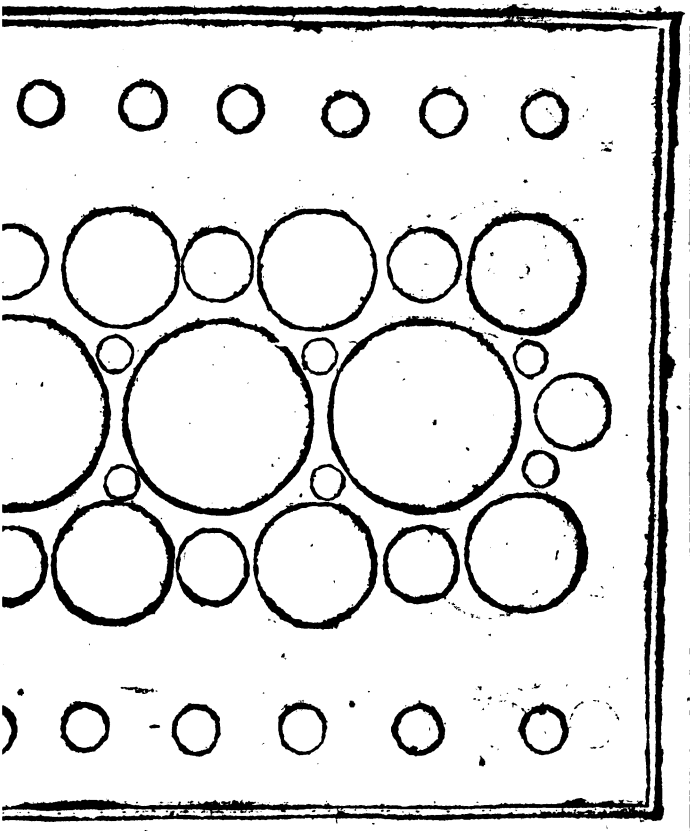
Un de petite Hure de Cochon de lait à la sainte Menehou, pané au four.

Pour sçavoir les places où se mettront les gras & les maigres, si c'est des jours de divertissemens, comme de Nôces ou de Bal, vous distinguerez les Couverts de vis-à-vis une Entrée maigre, d'une petite branche de trois feüilles de Laurier dessus la Serviette; & le Couvert de vis-à-vis une Entrée grasse, d'un Oeillet ou autre fleur, mise aussi sur la Serviette. Si c'est un Repas sérieux, vous distinguerez vos places par les Serviettes toutes différemment pliées des autres; c'est-à-dire, une de vis-à-vis une Entrée grasse, différemment pliée de celle de vis-à-vis une Entrée maigre.

Si

Digitized by Google


Digitized by Google



Digitized by Google

Si on vouloit distinguer le gras d'avec le maigre, en voulant que le gras fût tout d'un côté de la Table, & tout le maigre de l'autre côté; notre Table octogone seroit fort propre à cela, pour cadrer à toutes sortes de plats de différentes figures, Terrines & Jattes de Porcelaine, & d'argent, de pots à Oille, & toutes sortes de Pâtez différemment dressez; faisant ressembler les Entrées maigres d'un côté de la Table, à celles des grasses de l'autre côté de la Table, en plats, Pâtez, Terrines, Jattes, & Oilles.

TABLE

De quatre-vingt Couverts, en Filets, propre pour une Nôce.

CEtte Table est couverte de trois grands Filets, deux fois servie à vingt-quatre, sçavoir:

Celui du milieu contient huit grands Potages, & huit grosses En-

Digitized by Google

trées, trois en pieces de Bœuf, trois de Rôt, & deux en Ragoûts, qui font seize plats.

Les deux Filets d'à côté contiennent chacun trente-une Entrées, sçavoir, seize moyennes & quinze petites, & deux autres petites pour fermer les deux bouts de la Table, qui font en tout quatre-vingt plats.

Les moyennes Entrées sont de Boucherie, & les petites de Menus, en Gibier & Volailles.

PREMIER SERVICE.

Filet du milieu, Potages & grosses Entrées.

Un Potage de Cailles aux Nantilles, garni de petit Lard.

Une piece de Bœuf tremblante, garnie de pieds de Mouton farcis, marinez & frits.

Un Potage d'une Poularde en Julienne, garni de Celleri.

Un Aloyau à la Godard, garni de rissoles de Poulets.

Digitized by Google

Un Potage en bisque de Pigeons aux Ecrevisses.

Une tête de Bœuf à l'Angloise à l'écarlate, garnie de petits Pâtez à l'Espagnole.

Un Potage Bourgeois, couvert d'Abatits de Dindons, de Porreaux, de Panets & de Navets ; le tout coupé en dez.

Un Rôt de Bif de Mouton piqué sur les Filets bien rôti ; des cardons d'Espagne dessous, garni de Cotelettes de Veau mariné.

Un Potage de deux têtes d'Agneau, à la purée verte, aux pointes d'Asperges, garni de même.

Une piece de Bœuf de Cimier, un Ragoût de Navets dessus, garnie de petits Pâtez feüilletez.

Un Potage de trois Rameaux aux Navets, coupez en figure de Champignons.

Un quartier de Veau piqué sur le Rognon, un Puis sur la cuisse, un Hachis dedans, bordé d'Hatelettes, & garni de Croquettes, le quartier

Digitized by Google

de Veau servi dans le jus de broche.

Un Potage de Tortuës à la Reine.

Une piece de Bœuf tremblante, garnie de petits Pâtez dressez à la Barraquil au blanc.

Un Potage d'un Canard aux Choux.

Les deux Filets d'à côté.

Entrées doublées, moyennes & petites.

Je ne sers ici qu'un Filet, parce que les Entrées étant doublées, il y aura deux plats de même façon sur chaque Filet, chaque plat vis-à-vis celui de la même façon, plûtôt que de servir à plats perdus.

Entrées.

Deux moyennes de Miroton de piece de Bœuf, coupé bien mince.

Deux petites de Poulardes en peau farcie, un Ragoût dessus, de Morilles nouvelles, de Truffles vertes, de queuës d'Ecrevisses & de pointes d'Asperges au blanc.

Digitized by Google

Deux moyennes de Gâteaux de Veau, d'une belle couleur.

Deux petites de Pigeons à la Crapaudine, ſauſſe au Verjus.

Deux moyennes de petit Salé à la purée verte.

Deux petites de Filets de Faiſan & de Canard ſauvage, au jus de broche & jus d'Oranges.

Deux moyennes de Bouts ſaigneux de Mouton, & de Poitrine en ſurtout au Ris.

Deux petites de petits Poulets échaudez en fricaſſée, avec la peau au blanc, liaiſon à la Crême & Perſil.

Deux moyennes de Filets de Veau piqué, à la broche, de la Chicorée deſſous.

Deux petites de petits Pains moulez de Viande froide.

Deux moyennes de Charbonnées en Ragoût.

Deux petites de jeunes Cannetons aux pois.

Deux moyennes de Gigots de Mouton en Salades.

Digitized by Google

Deux petites de caisse de jeunes Lapreaux.

Deux moyennes de Poitrine de Veau, farcie au blanc.

Deux petites de fricassée de Pigeons au vin.

Deux moyennes de Pâté, dressé chaud, de Filets de Bœuf.

Deux petites de Poulets gras aux Huitres.

Deux moyennes de Quarré de Mouton, piqué de Persil, une Sausse hachée dessous.

Deux petites de fricassée de Poulets aux petits Pois.

Deux moyennes de Fricandeaux farcis au gratin, des Concombres dessous.

Deux petites de Cailles au Jambon.

Deux moyennes de Langues de Bœuf, à la Sausse douce.

Deux petites de Tourtes de Pigeons en gros feüilletage.

Deux moyennes de Colets de Veau aux Mousserons nouveaux, au blanc à la Crême.

Digitized by Google

Deux petites de Perdreaux farcis de Foyes, à la broche, au Jambon.

Deux moyennes de Bouts saigneux de Mouton, de Queuës & de Pigeons en deux, de morceaux de Jambon en terrine aux Choux, à l'essence de Jambon, servis dans des Terrines.

Deux petites de Marinades de Poulets.

Deux moyennes de Filets de Bœuf à la Crême, au Coulis d'Ecrevisses.

Deux petites de Pâtez en Croustade.

Deux moyennes de Foyes de Veau en Ragoût au Jambon.

Deux petites Entrées pour fermer les deux bouts de la Table, qui sont deux petits Poupetons de Pigeons de Voliere, au petits Pois & Jambon coupé en dez.

Vous placerez les Melons & Figues cruds, & les Salieres par intervalle dans les angles des grands plats.

Digitized by Google

SECOND SERVICE

D'Entremets, de Rôt, & de Salades.

Quinze grands plats d'Entremets pour le Filet du milleu ; sçavoir, huit de Sucre, pour relever les Potages, & sept de Viandes froides pour relever les pieces de Bœuf & grosses Entrées.

Quinze grands plats d'Entremets dressez sur des Serviettes bien pliées.

Un d'une Tourte de Cerises nouvelles, garnie de petits Gâteaux d'Amandes.

Un d'une Hure de Sanglier en cuisson de Daube, garnie de feüilles de Laurier.

Un de gelée en Cristaux.

Un Pâté de Jambon.

Un de gros Choux semez de nompareille.

Un de Mortadelles, & de Bœuf roulé pour garniture.

Un de Gâteaux d'Amandes, garni de Pommes en Sigovie.

Digitized by Google

Un de quatre Canards en Daube.

Une Tourte croquante, dessinée en dedans par compartimens de Confiture, garnie de petites croquantes en Mazarine.

Une de Langues de Bœuf & de Porc, garnies de Persil.

Un Gâteau farci, garni de Rissoles à l'Italienne.

Un de Galantines de Cochon de lait, garni de Persil & Citron rainé.

Un de Blanc-manger, dressé en Cristaux.

Un de Bœuf de Prisel, garni de Cervelas & de feüilles de Laurier.

Une Tourte de Pistaches, garnie de Tartelettes d'Abricots, un Abricot dans chaque Tartelette.

Les deux Filets d'à côté.

Ils sont composez de Rôts, d'Entremets & de Salades; les Oranges, les Saussses & Salieres sont pour les angles des grands plats du milieu.

Chaque côté de Filet aura seize

Digitized by Google

moyens plats pour le Rôt, & quinze petits de Salades, & d'Entremets.

Rôts, Entremets & Salades.

Un Rôt de Bif d'Agneau, garni de Cresson.

Un Entremets d'Artichaux à l'estouffade au Jambon.

Un plat de Rôt de deux Levreaux.

Une Salade d'Olives.

Un plat de Rôt de six Poulets aux Oeufs, piquez.

Un Entremets d'Oeufs pochez au jus de broche.

Un plat de Rôt de deux Faisans, piquez.

Un Entremets d'un Pain aux Mousserons.

Un plat de Rôt d'un Dindon bardé, garni de Cresson.

Une Salade de Légumes.

Un plat de Rôt d'un Rein de Fan, garni de Moviettes.

Un Entremets d'Ecrevisses en branches.

Digitized by Google

Un plat de Rôt de huit Pigeons, bardez en Caillès.

Un Entremets de Ris de Veau à la Dauphine.

Un plat de Rôt de quatre Hallebrans.

Une Salade d'Olives.

Un plat de Rôt d'un Cochon de lait.

Un Entremets de Foyes gras en Coquilles, aux Queuës & Coulis d'Ecreviſſes.

Un plat de Rôt de ſix Perdreaux piquez.

Un Entremets d'Animelle.

Un plat de Rôt de deux Poulardes bardées.

Une Salade de Légumes.

Un plat de Rôt de trois Lapreaux.

Un Entremets de petits Pois au Lard.

Un plat de Rôt de trois Canetons de Roüen.

Un Entremets d'un Pain au Jambon.

Un plat de Rôt de huit Pluviers.

Digitized by Google

Une Salade d'Olives.

Un plat de Rôt d'une Oye grasse, garnie de Cresson.

Un Entremets de deux petites têtes de Cochon de lait en Daube, & panées au four.

Un plat de Rôt de six Ramereaux piquez.

Deux Entremets pour fermer les deux bouts de la Table, qui sont deux plats de Cardons d'Espagne au jus de Veau & Coulis de Viandes.

TABLE

De trente Couverts à Diner, servie de trois Services à vingt-sept, tous en Viandes fines, Gibiers & Volailles; & la Vaisselle différemment assortie dans tous les trois Services.

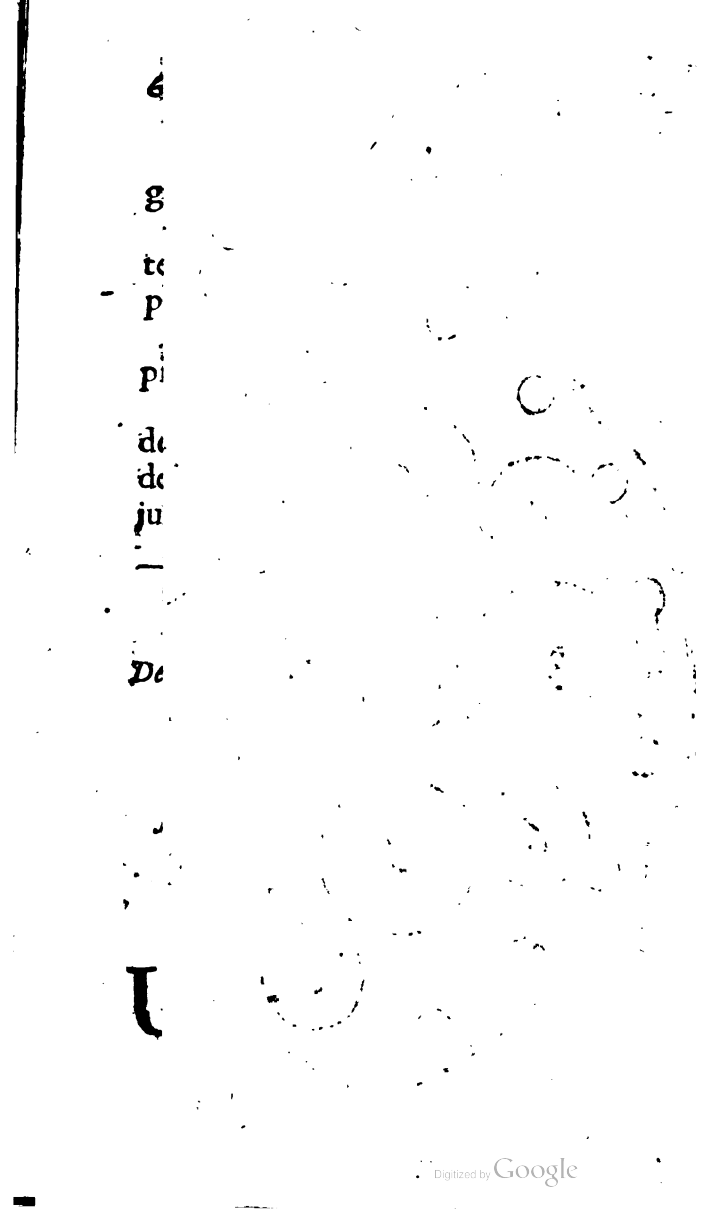
PREMIER SERVICE.

Vaisselle du premier Service.

UN grand plat octogone pour le milieu, numero 1.

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google

Deux plats ovales à pans, aux deux bouts de celui du milieu, numero 2.

Deux pots à Oille aux bouts de la Table, numero 3.

Quatre moyens plats à la Marly, pour les angles, numero 4.

Six petits plats pour les entre-plats, numero 5.

Douze Hors-d'œuvres pour les dehors, numero 6.

Mets.

Une piece de Bœuf de Cimier mise en écarlatte, garnie de Rissoles de Poulets, pour le numero 1.

Quatre Potages pour le numero 4.

Un Potage à la Julienne, une Poularde dessus.

Un Potage de trois Sarcelles aux Racines, garni de racines taillées en lardons.

Une Bisque de six Pigeons aux Ecrevisses, une Crête sur chaque Pigeon, les bords du plat garnis d'Ecrevisses.

Digitized by Google

Un Pôtage de six petits Pains de Profitroles, farcis d'hachis de Perdrix, une Crête sur chaque petit Pain, au Coulis de Perdrix, marbré de jus de broche, & le bord du plat garni de Crêtes, pour cadrer à la Bisque de Pigeons.

Deux Oilles pour les numero 3.

Une Oille au naturel, boüillon de Faisans.

Une Oille au Coulis de Nantilles & de Perdrix.

Deux Entrées pour les numero 2.

Un Brochet à la broche, piqué de petit Lard, saussé au Vin de Champagne, garni de Lottes en Fricandeaux, & de petits Pâtez à la Bavaroise.

Une Carpe à la Chambor, cuite à la braise, au Vin de Champagne, accompagnée de Faisandeaux, de Perdreaux, de petits Poulets de grain à la broche, & grosses Ecrevisses; le

Digitized by Google

tout garni de petits Pâtez à l'Eſpagnole.

Six petites Entrées pour les num. 5.

Une Terrine d'Ailerons de Dindons & petits Pigeons de Voliere, aux pointes d'Aſperges, pour un flanc.

Un Pâté chaud de Levreau au ſang, pour l'autre flanc.

Une Entrée de huit petits Pigeons frits au Pere-Doüillet.

Une d'une Poularde aux Huîtres.

Une de quatre petits Poulets de grain, aux Mouſſerons.

Une d'un Faiſan aux fines herbes, à la broche, à l'eſſence de Jambon.

Douze Hors-d'œuvres pour les num. 6.

Un de trois petits Poulets de grain, grillez au Fenoüil, un jus de Bœuf & d'Orange deſſous.

Un de huit Cailles à la braiſe, aux Ecreviſſes.

Un de Boucons de Levreau.

Un de Pigeons de Voliere farcis, piquez au gratin.

Digitized by Google

Un de Filet de Poularde, aux petits culs d'Artichaux & pointes d'Asperges au blanc.

Un d'Andoüilles.

Un de Boudins blancs.

Un Haricot d'un jeune Lapreau aux Navets.

Un d'une Langue de Bœuf en Miroton.

Un de Queuës de Mouton au Parmesan.

Un de trois petits Perdreaux aux Cornichons.

Un de trois Becasses aux Truffles.

SECOND SERVICE

De la même Table de trente Couverts.

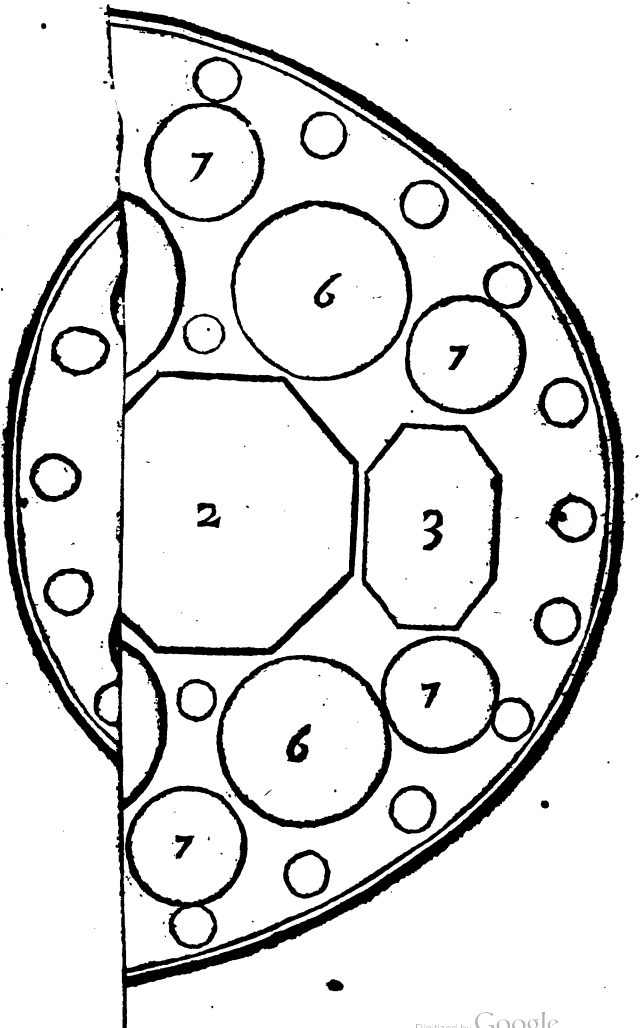
Rôt.

Vaisselle. Un grand plat ovale à pans, pour le milieu, numero 1.

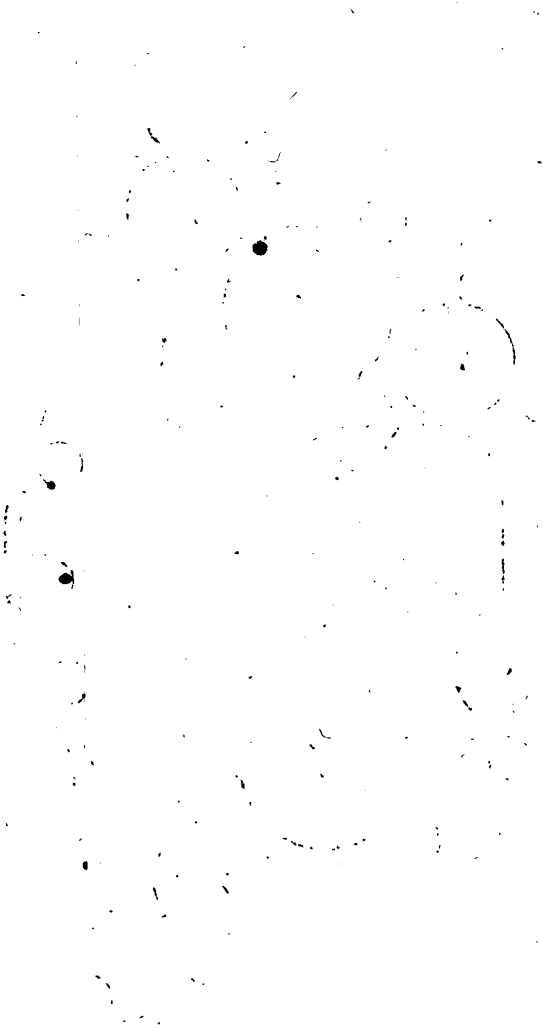
Deux plats un peu moins grands, octogones, aux deux bouts de celui du milieu, numero 2.

Deux moyens plats ovales à pans, pour

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

pour les deux bouts de la Table, numero 3.

Quatre moyens ronds pour les angles, numero 4.

Deux plats ovales pour les flancs, numero 5.

Quatre petits pour les coins de la Table, numero 6.

Douze Hors-d'œuvres pour les dehors, numero 7.

Cinq plats du fil du milieu.

Un Saumon au bleu, pour le milieu, au numero 1.

Un Quartier de Veau de Riviere rôti à la Crême, & un Quartier de Sanglier de derriere, aux num. 2.

Un Rôt de Bif d'Agneau, & un Cochon de lait, pour les num. 3.

Quatre moyens plats des angles aux numero 4.

Un de deux Campines piquées.

Un de huit Pigeons aux Oeufs, quatre piquez & quatre bardez.

Digitized by Google

Un de deux Cannetons de Roüen.

Un de six Poulets aux Oeufs, piquez.

Deux plats des flancs, aux num. 5.

Un de trois Lapreaux.

Un de deux Levreaux.

Quatre plats des coins de la Table aux numero 6.

Un Faisan piqué.

Un autre plat de trois Perdreaux piquez.

Un de six Beccassines, trois piquées & trois bardées.

Un de dix Cailles.

Douze Hors-d'œuvres pour les num. 7.

Quatre Salades, deux cuites & deux cruës.

Quatre d'Oranges & Citrons.

Quatre Saussés; une Sausse verte.

Une Poivrade.

Une Sausse au Pauvre-homme, & une Sausse au jus de Bœuf & à l'Orange.

Digitized by Google

pour le

ds, octo-
celui du

pour les
3.
ns, pour
, num. 4.
le Porce-
num. 5.
s octogo-
o 6.
s pour les

lieu

e milieu,

numero 1.

Une marbrée, garnie de Morta-

Digitized by Google

TROISIE'ME SERVICE.

Vaisselle.

Un grand plat octogone pour le milieu, numero 1.

Deux un peu moins grands, octogones, aux deux bouts de celui du milieu, aux num. 2.

Deux moyens, ronds, pour les bouts de la Table, numero 3.

Quatre plats ovales à pans, pour les quatre coins de la Table, num. 4.

Quatre moyennes Jattes de Porcelaine fine, pour les angles, num. 5.

Deux autres moyens plats octogones, pour les flancs, numero 6.

Douze petits plats ronds pour les dehors, numero 7.

Entremets.

Cinq plats du fil du milieu.

Un Pâté de Jambon pour le milieu, numero 1.

Une marbrée, garnie de Morta-

Digitized by Google

delles, coupées en roüelle, pour un bout du Pâté, & un de quatre Langues fourrées, garnies de gros Saussissons, pour l'autre bout du Pâté, aux num. 2.

Un Câteau de Compiegne; & un Poupelin, pour les deux bouts, aux num. 3.

Deux plats d'Ecrevisses en branches, pour les flancs, num. 6.

Les quatre Jattes des angles, aux numero 5.

Une de Gelée.

Une de Blanc-manger.

Une de Beignets à la Royale.

Une de Beignets de Pêches & de Cannelons.

Les quatre plats ovales à pans, aux numero 4.

Un de Truffles à la braise.

Un de Ris de Veau marinez au verjus, frits.

Un d'Artichaux frits.

Un d'une Bajouë au four.

Digitized by Google

Les douze Hors-d'œuvres des num. 7.

Un de Cardes.
Un de Tortuës aux Foyes gras.
Un de Biſcuits de Savoye.
Une Nule.
Un d'Aſperges au jus.
Un de Choux-fleur au Parmeſan.
Un Ragoût de petits Oeufs & Crêtes.
Un d'Artichaux au jus.
Un de Rôties au Jambon.
Un de Genoiſes.
Un d'Oeufs pochez au jus.
Un de Crême d'Amandes.

Les Oilles ſe ſervent plûtôt le ſoir que le matin; mais j'ai trouvé pluſieurs Seigneurs qui s'en ſont fait ſervir à Dîner: c'eſt pourquoi j'en ai mis deux dans cette Table-ci, à la volonté de ceux qui en ſouhaiteront ſervir.

Digitized by Google

TABLE

De trente Couverts, servie à vingt-neuf, pour un Déjeûner.

POur le Fil du milieu, trois grands plats de Croûtes aux numero 1. & 2. gros Entremets froids aux numero 2.

Douze moyennes Entrées pour les deux Fils d'à côté, aux num. 3.

Douze Hors-d'œuvres pour les dehors, aux numero 4.

Les cinq plats du milieu.

Un Potage de Croûtes au jus.

Un autre de Croûtes à la Reine, & un troisiéme de Croûtes au Coulis de Perdrix, pour les num. 1.

Un Pâté de deux Liévres, & un Jambon garni de Langues, pour les numero 2.

Digitized by Google

Digitized by Google

Les douze Entrées pour les numero 3. ſervies un de chaque façon pour [illegible]que Fil, ſçavoir :

Deux de Têtes de Veau.
Deux de Carbonnades de Bœuf & Mouton.
Deux de petit Salé à la purée verte.
Deux de Perſillade de Bœuf.
Deux de Boudins, Andoüilles & Sauſſiſſes.
Deux de Rôt, en Poulets & Perdreaux.

Les douze Hors-d'œuvres pour les num. 4. ſervis de même, un de chaque côté, ſçavoir :

Deux de Friçaſſées blanches de Longe de Veau.
Deux de Pigeons au Fenoüil.
Deux de Fricandeaux grillez.
Deux de Poulets à la Tartare.
Deux de Cuiſſes de Dindon à la Sauſſe-Robert.
Deux de petits Pâtez feüilletez.

Digitized by Google

TABLE

En Fer à Cheval, de soixante & douze Couverts, à souper, servie de deux Services à quatre-vingt-deux plats, tant grands que petits, & Hors-d'œuvres.

PREMIER SERVICE.

Vaisselle.

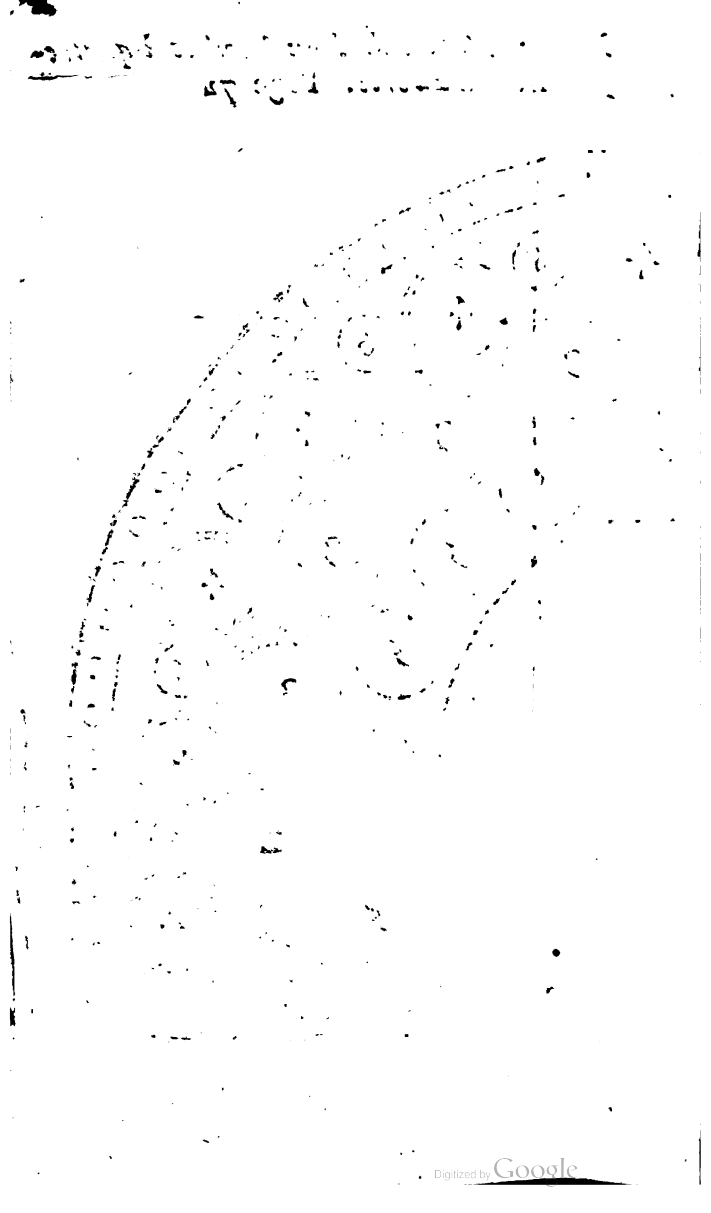
TRois Oilles, une dans la Pince du Fer à Cheval, numero 1. & les deux autres dans les flancs des Crampons du Fer à Cheval, num. 2.

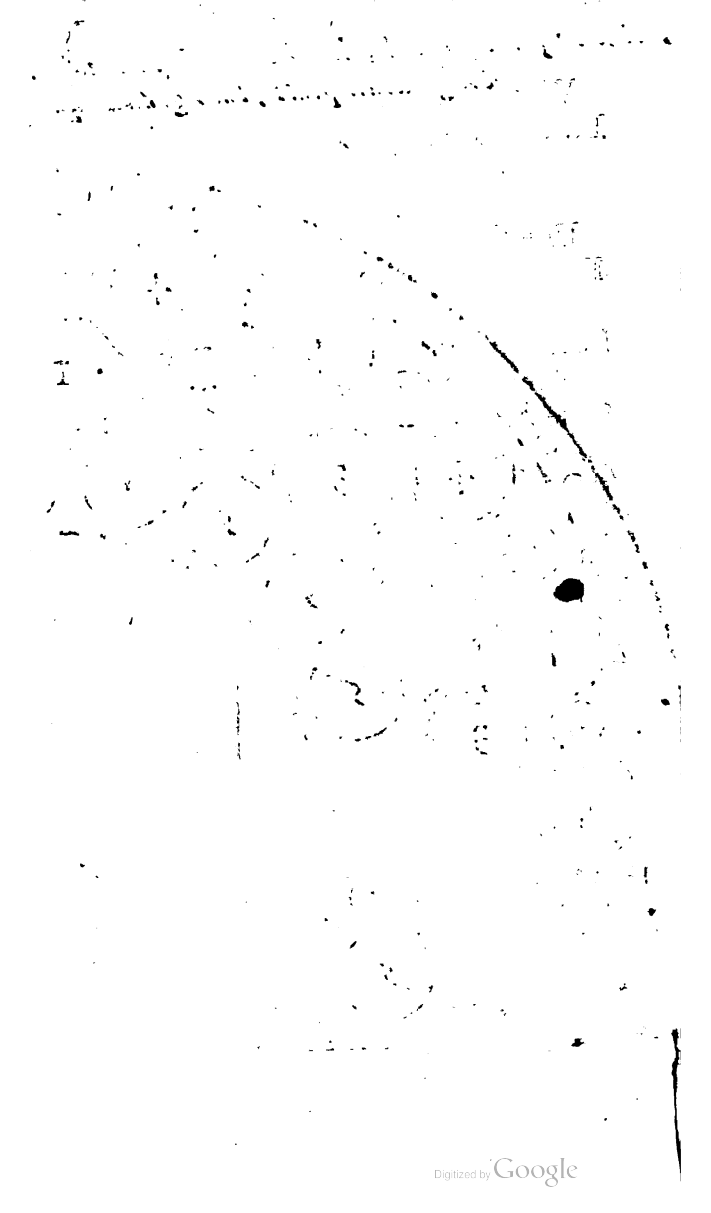
Dix-sept grands plats, compris les Oilles dans le Cordon du milieu, les dix-sept numerotez 1. 2. & 3.

Vingt moyennes Entrées, dans le Cordon du dehors du Fer à Cheval, numerotées 4.

Dix-huit petites Entrées, pour le Cordon du dedans du Fer à Cheval, numerotées 5.

Vingt-sept


Digitized by Google


Digitized by Google

Vingt-ſept Hors-d'œuvres pour les Entre-plats, numerotez 6.

Les trois Oils.

Une Oil au naturel, boüillon de Faiſan.

Une Oil au Coulis de Nantilles, boüillon de Perdrix.

Une Oil au Ris, Blanc de Chapon & de Perdrix pilez dedans.

Les deux Entrées d'à côté de l'Oil de la Pince du Fer à Cheval.

Une Longe de Veau de Riviere.

Un Pâté de deux Faiſans chauds.

Les deux Entrées d'à côté de l'Oil de la droite du Fer à Cheval.

Un Aloyau à la braiſe, un Ragoût deſſus.

Une Tourte de quatre Lapreaux.

Les deux Entrées d'à côté de l'Oil du Crampon gauche du Fer à Cheval.

Un Rôt de Bif de Mouton à la ſainte Menehou.

Digitized by Google

Une de grosses Ecrevisses, un Pigeon de Voliere dans chaque Ecrevisse.

Les huit grandes Entrées suivantes.

Une Terrine de Perdreaux, de Canards, & de Combien de Jambon aux Choux.

Une Terrine d'Ailerons de Dindons, & de gros Pigeons aux pointes d'Asperges.

Une Galere.

Une Dinde grasse accompagnée.

Un Pain moulé de viandes froides.

Une Grenade de Pigeons de Voliere.

Une Casserolle au Ris.

Une Hure de Saumon piquée de petit Lard, cuite à la broche, à l'Essence de Jambon.

Les vingt moyennes Entrées du Cordon du dehors du Fer à Cheval.

Une de trois Poulets aux Ecrevisses, à l'Allemande.

Une de Fricandeaux à la broche,

Digitized by Google

à la Chicorée.

Une de six Pigeons gras soufflez.

Un Gigot de Mouton, accompagné de Filets de Liévre à la braise, un Ragoût dessus.

Une de Cannetons de Roüen aux fines herbes, un Ragoût d'Huitres dessus.

Une de Bœuf de Culote roulé, un Ragoût dessus.

Deux Marinades de Poulardes.

Une Entrée d'un Quasi-de-Veau à la sausse aux Capres hachées.

Une de trois Perdreaux aux Truffles entieres.

Une d'une Epaule de Mouton farcie aux fines herbes, à la broche.

Une de deux Poulets mignons.

Une Poitrine de Veau farcie, à la braise, aux pointes d'Asperges.

Une de six Pigeons aux Tortuës.

Une de Queuës de Bœuf à la braise, aux Marrons.

Une de quatre gros Pigeons farcis, mis en Fricandeaux, des Montans de Cardes dessous.

Digitized by Google

Une d'un Pain de Veau aux Mousserons.

Une d'une Poularde à l'Angloise.

Une de Filets de Bœuf à la Sausse hachée.

Une d'un Faisan à la cendre, mis à la sausse de Carpe.

Les dix-huit petites Entrées pour le Cordon du dedans du Fer à Cheval.

Deux de Grenadins de Poulardes.

Deux de Fricassée de Poulets, échaudez aux Ecrevisses.

Deux d'Hachis de Mouton & de Perdrix.

Deux de trois Ramiers à la Passepierre.

Deux de Pâté de Poulets gras à la broche.

Deux de queuës de Mouton panées au four, sausse aux Capres dessus.

Deux de Poitrine de Veau en Surtout.

Deux de Quarré de Mouton aux Oignons & Jambon coupez en dez.

Deux de Cuisses & Ailes de Din-

Digitized by Google

dons grillez, à la Sauſſe-robert.

Les vingt-ſept Hors-d'œuvres.

Deux de Caiſſe de Moviettes.

Deux de Riſſoles de blanc de Poularde.

Deux de Filets de Chevreüil coupez, aux Concombres.

Deux de Fricaſſées de Pigeons, à l'Eſſence de Jambon.

Deux de Becaſſines aux Olives.

Deux de Grives au Geniévre.

Deux d'Ailerons de Dindons aux Navets.

Deux de Salmi de Becaſſes.

Deux de Civet de Lapreaux aux Truffles.

Deux de petits Pigeons de Voliere, en Compote au blanc.

Deux de Salades de pluſieurs ſortes de Viandes froides.

Deux de Filets de Perdreaux aux Ecreviſſes.

Deux de petits Poulets naiſſans, aux Piſtaches.

Deux de Soles en gras, à l'Eſſence de Jambon.

Digitized by Google

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Trois grands plats d'Entremets froids, en place des Oils.

Quatorze grands plats de Rôt pour le rang du milieu.

Vingt moyens plats d'Entremets, pour le Cordon du dehors du Fer à Cheval.

Vingt moyens Hors-d'œuvres de Rôt pour les Entre-plats du dehors du Fer à Cheval.

Dix-huit petits plats pour le Cordon du dedans du Fer à Cheval; en Salades, Sauces, Oranges & Citrons.

Les trois grands Entremets.

Un Jambon à la braise, garni de Roulade de Bœuf en écarlate.

Un Pâté d'un Faisan & six Perdreaux.

Une Daube d'un Dindon & quatre Cannetons.

Digitized by Google

Les quatorze grands plats de Rôt pour le rang du milieu.

Un Quartier de Sanglier de derriere.
Un petit Agneau.
Un plat de trois Levreaux.
Un d'un gros Dindon.
Un de trois Oiſeaux de Riviere.
Un de deux Poules de Caux.
Un d'un Marcaſſin.
Un de deux Poulardes.
Un de trois Lapreaux.
Un d'une groſſe Oye graſſe.
Un d'un Rein de Chevreüil.
Un de deux Campines.
Un de deux Faiſans.
Un de deux Cannetons de Roüen.

Les vingt moyens Hors-d'œuvres de Rôt.

Deux de huit Cailles chacun.
Deux de trois petits Poulets aux Oeufs.
Deux de ſix Becaſſines chacun.

Digitized by Google

Deux de ſix petits Pigeons de Voliere.

Deux de quatre Pluviers.

Deux de deux Poulets aux Oeufs.

Deux de trois petits Perdreaux.

Deux de deux petits Dindonneaux.

Deux de trois Cercelles.

Deux de quatre gros Pigeons aux Oeufs.

Les vingt moyens plats d'Entremets.

Un de Foyes gras aux fines herbes, en Caiſſe.

Un d'Aſperges au jus.

Un de Crême de Piſtaches.

Un Pain au Jambon.

Un de Beignets de Pommes.

Un d'Ecreviſſes à l'Angloiſe.

Un Pain à la Reine.

Un de Ris de Veau, piqué à la broche, au jus.

Un de Crême de Canelle.

Un d'Animelles.

Une Tourte de Pêches.

Un plat d'Oeufs en Crepine.

Un de Biſcuits de Savoye.

Digitized by Google

Un de Truffles au court-boüillon.
Une Tourte de blanc de Chapon.
Un plat d'Artichaux frits.
Un d'Oeufs pochez au jus.
Un de Genoiſes.
Un d'Omelette aux Foyes de Chevreüil.
Un de Montans de Cardes.

Les dix-huit petits plats du dedans du Fer à Cheval.

Six Salades en cuites, cruës & Olives.
Six Aſſiettes d'Oranges & Citrons.
Six Sauſſes de pluſieurs façons.

Les huits petits Hors-d'œuvres du Fer à Cheval, ne ſeront point ſervis dans ce dernier Service-ci.

La commodité de la Table en Fer à Cheval eſt que ceux qui mangent à cette Table, ne ſont point incommodez des Officiers qui ſervent; parceque l'on entre dans la Table même pour la ſervir.

Digitized by Google

TABLE

Servie à vingt-neuf pour une Collation.

CInq grands plats pour le milieu.
Douze moyens pour les deux fils d'à côté.
Douze Hors-d'œuvres pour les dehors.

Les cinq grands plats.

Une Oil aux Racines, au naturel.
Une Oil au Ris, au Coulis d'Ecrevisses.
Une Carpe au bleu, avec deux Truites à côté au bleu.
Un plat de quatre belles Soles frites.
Un Brochet frit, & deux Vives frites à côté.

Les douze moyens plats.

Une Croquante.
Un plat d'Ecrevisses au court-boüillon.
Un de Crême veloutée.

Digitized by Google

Une Salade de Filets de Turbots & de Rougets, aux Cornichons & Montans de Cardes.

Un de Ris au lait.

Un d'Aſperges à l'Huile.

Un de Truffles au court-boüillon.

Un de Ramequins.

Un de Picatoche.

Un d'Huitres, ſauſſe à l'Huile & fines Herbes.

Un de gros Echaudez frits.

Un de Racines frites.

Les douze Hors-d'œuvres.

Un de Nantilles, fricaſſées à l'Huile.

Un d'Epinards fricaſſez de même.

Un de Champignons à l'Huile, au four.

Un de Racines à l'Huile.

Un d'Artichaux à l'Huile.

Un d'Haricots en Salade.

Un de Pommes à la Normande, avec des Piſtaches.

Un de Grenoüilles frites.

Un d'Haricots fricaſſez à l'Huile, aux fines Herbes.

Digitized by Google

- Un de Taupinambours.
- Un de Crême de Canelle.
- Un de Caisse de Laitance de Carpes à l'Huile & fines Herbes, panées au four.

Il ne suffit pas d'avoir donné des Regles & Modéles de Tables pour l'ordonnance des Services, il faut maintenant en venir à la pratique, & expliquer la maniere d'executer les Menus qui n'ont point été donnez dans les deux premiers Volumes, pour faciliter ceux qui se mêlent de la Cuisine.

Digitized by Google

INSTRUCTION EN FORME DE DICTIONNAIRE,

Enſeignant la maniere d'apprêter toutes ſortes de Viandes, graſſes & maigres, & comment on doit les ſervir pour Entrées, pour Entremets, & pour Rôti.

A

Agneau à la Chancelliere.

AYEZ un des meilleurs Agneaux bien charnu, déſoſſez-le bien proprement; prenez garde de ne point percer la peau : enſuite faites un bon ragoût de petits Pigeons,

Digitized by Google

Foyes gras, Ris-de-Veau, Champignons, culs d'Artichaux, & autres choses semblables; que le tout soit passé avec bon assaisonnement; le tout étant cuit de bon goût, & bien lié, mettez-le dans le corps de l'Agneau, & le recousez; donnez-lui la forme d'Agneau; ensuite faites-le piquer de moyen Lard; prenez une casserole ovale de la grandeur de l'Agneau, garnissez-la de tranches de Veau battuës, & de bardes de Lard & autres assaisonnemens nécessaires dans les braises; mettez l'Agneau dessus, le Lard en dessous, & le garnissez dessus comme dessous, moüillez-le de deux cuillerées de bon boüillon clair, & le faites cuire doucement, prenant garde qu'il ne soit trop cuit; quand il l'est comme il faut, vous le retirez de son assaisonnement, & vous passez au travers d'un tamis ordinaire ledit assaisonnement, & le repassez encore dans un tamis de soye, pour qu'il soit plus clair: votre casserole étant bien net-

Digitized by Google

coyée, vous y mettez ce que vous avez passé, & le faites cuire & réduire en caramelle; ensuite dressez votre Agneau dans un plat ovale & le glacez de votre caramelle du côté du Lard, qu'il soit d'une belle couleur, garnissez-le de Fricandeaux ou de ce que vous jugerez de plus convenable, avec une grande essence de Jambon dessous, & le servez pour une grande Entrée.

Cette Entrée est pour un plat du milieu dans les grands Repas.

Agneau. Quartier d'Agneau à l'Angloise.

Faites rôtir à la broche un quartier d'Agneau de devant, maniez ensuite un morceau de bon beurre frais, avec persil, ciboule, échalote, fines herbes hachées, sel, poivre, muscade, & un peu de farine: quand le quartier d'Agneau est cuit, vous le retirez de la broche & le mettez dans un plat que vous mettez sur un réchaud, où vous aurez mis une bon-

Digitized by Google

ne cuillerée de boüillon ou deux ; levez d'un côté l'épaule du quartier d'Agneau proprement, y étendez dessous le beurre qui se fondra, remuez-le afin que cela ne tourne point ; ajoûtez à cela un jus d'Orange, & servez pour Entrée.

Aloüettes en Caisse.

Ayez des Aloüettes grasses, plumez-les proprement, coupez-leur les ailes & les pates ; fendez-les sur le dos, pour ôter tout ce qu'ils ont dans le corps, que vous mettez à part ; vous en ôtez les gesiers, & du reste vous en faites une Farce avec du Lard rapé, de la moëlle de Bœuf, quelques champignons, Foyes gras, assaisonnez de sel, poivre, muscade, & d'un peu de fines herbes, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs, & en farcissez le corps de vos Aloüettes : faites-les cuire à la poële, comme les Cailles à la poële, tome premier, Lettre C. page 189. étant cuites, faites une

une caisse de papier, ou de pâte, & étendez dessus un peu de farce, arrangez-y vos Aloüettes cuites, couvrez-les d'un peu de farce, & les panez légerement; mettez la caisse au four sur une feüille de cuivre pour la faire prendre couleur; ensuite dressez-la dans un plat, & la servez avec une petite sausse hachée & jus d'Orange, ou bien à sec, pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

La sausse hachée est expliquée dans le premier tome, à l'article de l'Aloyau à la braise.

Aloüettes ou Moviettes en coques ou surprises.

Epluchez bien vos Aloüettes, coupez les pates & les ailes, fendez-les sur le dos & les farcissez comme celles en caisse; faites-les cuire de même à la poële; ayez un Salpicon où vous mettrez en le finissant un peu de moutarde. Vous trouverez la maniere de le faire au tome 1. Lettre S. Ayez ensuite des coques d'œufs, qui

ne soient ouvertes que par le haut & rondement ; lavez-les bien, afin qu'elles ne sentent aucun mauvais goût ; ayez aussi d'autres dessus de coques d'œufs, pour emboiter chaque coque de dessous ; mettez dans chaque coque une Aloüette & un peu de Salpicon ; trempez les bords des coques d'œufs dans des œufs battus pour les souder ensemble ; ensuite roulez-les encore dedans pour les paner & faire frire de belle couleur ; les dresser dans un plat, garni de persil frit, & servir pour Entrées.

Ces mêmes œufs peuvent se servir sans frire, mais toujours garnis de persil frit.

On peut les servir sans Moviettes, n'y mettant que du Salpicon coupé plus gros dedans.

Aloüettes en Salmi de Beçasses.

Choisissez de bonnes Aloüettes bien grasses, plumez-les & les vuidez : ôtez-en les gesiers & pilez le reste pour en faire un coulis. Passez

vos Aloüettes dans une casserole avec du lard fondu ; mettez-y un bouquet, champignons & truffles ; poudrez-les de farine & les moüillez de jus & d'un peu de coulis, & les assaisonnez : étant cuites, mettez-y le coulis, dressez-les dans un plat, & les servez avec un jus d'orange.

Aloyau à la Maître d'Hôtel.

Ayez un bon Aloyau bien gras, qui soit mortifié ; dégraissez-le & parez-en bien le filet ; lardez-le de lard & de jambon, assaisonné de fines herbes & fines épices ; couvrez-le tout autour d'une bonne farce. Vous trouverez la maniere de la faire à l'article des Croquets, lettre C. du premier tome. Ensuite enveloppez-le de tranches de Veau bien minces ; ficellez-le bien de peur que la farce ne tombe, & le faites cuire à la broche. Pendant qu'il cuit, faites une sausse au Jambon de cette maniere : Prenez trois tranches de Jambon & les coupez en dez ; mettez-les dans une casserole avec

Digitized by Google

un peu de beurre frais ; couvrez la casserole & la mettez sur le fourneau pour la faire suer ; quand cela commencera à s'attacher, poudrez-la d'un peu de farine, & la moüillez d'un peu de jus & coulis ; ajoutez-y des champignons hachez que vous faites cuire ensemble ; ayez soin de la bien dégraisser de tems en tems ; étant cuite, retirez-la de dessus le feu & y ajoûtez une pincée de petites capres ; si elles sont grosses, hachez-les, mettez-y encore un anchois lavé & haché ; deux échalotes aussi hachées ; un peu de gros poivre & un jus de citron. L'Aloyau étant cuit à propos, tirez-le de la broche, déficelez-le, ôtez-en les tranches de Veau & la farce, si vous le jugez à propos, dressez-le proprement dans un plat, incisez le filet & versez la sausse au Jambon par dessus, & le servez chaudement pour grosse Entrée.

Anguille fumée.

Il faut avoir une belle Anguille ;

Digitized by Google

la dépoüiller & la vuider ; puis la rouler dans de fines épices, ſel & fines herbes, & la remettre dans ſa peau ; la bien lier & la mettre à la fumée ſans cuire pendant l'eſpace d'un mois plus ou moins ; étant bien fumée, vous la ſervez comme de la mortadelle ; il y faut mettre un peu d'ail. On peut la faire cuire ſi l'on veut dans un petit aſſaiſonnement, quand on la voudra manger.

Anguille roulée.

Il faut avoir une belle Anguille ; la dépoüiller, la vuider & lui couper la tête, & l'ouvrir tout le long du ventre & en tirer l'arête : enſuite la couper par le milieu dans toute ſa longueur, & la mettre dans une caſſerole avec ſel, poivre, muſcade, perſil, ciboule, une échalote & un peu d'ail, le tout bien haché : vous la remuez bien dans cet aſſaiſonnement, & vous en faites deux rouleaux que vous liez ſéparément avec du fil, & les mettez cuire dans un bon aſſai-

Digitized by Google

sonnement : étant cuits, vous les tirez & en ôtez le fil, vous les dressez dans un plat, & jettez dessus un petit ragoût ou une petite sausse hachée. Vous pouvez, après qu'elle est cuite, la tremper dans du beurre fondu, la paner d'une mie de pain bien fine, la mettre griller & la servir avec une ramolade.

B

Balaquines.

AYez des filets de poulardes, de perdrix, des queuës d'écrevisses, des truffles vertes, des pistaches, des jaunes d'œufs durs, des champignons, des foyes gras, du jambon, que le tout soit cuit & coupé en dez, passez le tout à la casserole avec lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine ; mouillez-le d'une petite essence de jambon & le faites cuire : quand cela est cuit, & d'un bon goût, point trop liquide, ajoûtez-y un jus de citron, & le laissez refroidir : ensuite

dreſſez des pâtez en pâte fine dans des tourtieres à l'Eſpagnole, mettez un peu de farce au fond, & enſuite du ragoût froid & un peu de farce par deſſus; couvrez-les d'une abaiſſe de la même pâte: quand ils ſont tous faits, dorez-les d'œufs battus, & les faites cuire au four; étant cuits, tirez-les & les découvrez pour ôter la farce de deſſus, & y mettez un peu de liaiſon faite de jaunes d'œufs, crême, une ciboule entiere & muſcade, que vous avez liée ſur le feu; dreſſez-les dans un plat, & les ſervez pour Entrées, Hors-d'œuvres, ou garnitures.

Si on les aime mieux au roux, on ſe ſervira d'une eſſence de jambon à la place de la liaiſon.

Bâtons Royaux.

Faites une farce de ce que vous jugerez à propos, mais qu'elle ſoit fine; vous étendrez pluſieurs petites abaiſſes de pâte fine ſur la table; enſuite vous prendrez des morceaux de ladite farce, que vous figurerez com-

Digitized by Google

me des fuseaux ; vous les envelopperez dans les petites abaisses de pâte que vous avez préparées ; vous les moulez bien en les formant de la figure des fuseaux ; vous les garnissez de petites fleurs de lis par tout ; observez qu'elles soient bien soudées & les faites frire comme des rissoles. Ils servent à garnir une piece de bœuf, ou pour Hors-d'œuvres.

Bœuf à l'écarlate, maniere de Flandre.

Prenez une piece de Bœuf de poitrine, que vous salez comme un jambon avec du sel mêlé d'un quart de salpêtre, & toutes sortes de fines herbes & du genievre entier ; ayant resté huit jours au sel, vous la faites cuire comme une autre piece de Bœuf salé, ou bien vous prendrez cinq ou six livres de Bœuf, que vous couperez par tranches & que vous ferez suer & attacher comme pour un jus : étant attachée, vous prendrez un gros morceau de bon beurre que vous mettrez dans

dans votre caſſerole avec une poignée de farine ; vous ferez cuire le tout à demi roux ; enſuite le moüillerez avec de l'eau chaude, & mettrez le tout dans la marmite où eſt la piece de Bœuf ſalé avec toutes ſortes d'aſſaiſonnemens & fines herbes ; la piece de Bœuf étant cuite comme un jambon, laiſſez-la refroidir dans ſon aſſaiſonnement ; enſuite tirez-la & la parez ; dreſſez-la dans un plat & la ſervez comme une piece de Bœuf froide pour Entremets. On fait de même d'une Culote de Bœuf qui eſt même meilleure, étant plus charnuë.

Bœuf à l'écarlate d'une autre maniere.

Il faut avoir une Culote de Bœuf, la piquer de moyen lard aſſaiſonné, & la ſaler avec ſel & un peu de ſalpêtre, la laiſſer prendre ſel pendant quatre ou cinq jours : enſuite entourez-la de tranches & peaux de Bœuf pour la nourrir, & l'enveloppez d'un linge ; mettez-la dans une marmite avec de bonnes nourritures, dégraiſ-

Digitized by Google

sis, deux bouteilles de vin, carotes, panais, oignons, sel, poivre, un bouquet, une mignonette, thim, laurier : mettez-la cuire à la braise, feu dessus & dessous, ajoûtez-y un demi-septier d'eau-de-vie ; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat & la servez avec une essence de jambon.

On la peut faire griller après l'avoir pannée, ou la faire prendre couleur au four, ou avec la pelle rouge, & servir pour Entrée. Elle se mange froide aussi servie par tranches sur une serviette, ou en Salade à l'huile.

Bœuf. Piece de Bœuf à l'Angloise.

Ayez une piece de Bœuf de cimier, désossez-la & la ciselez pour la larder de gros lard, assaisonné de fines herbes, & fines épices, salez-la comme un jambon, & la laissez quatre ou cinq jours dans le sel ; après cela mettez-la cuire à la braise comme les autres braises, avec bon assaisonnement ; étant cuite, tirez-la & la parez, panez-la de mie de pain bien fi-

Digitized by Google

ne, & lui faites prendre couleur au four; enſuite dreſſez-la dans un plat, & la ſervez avec une ſauſſe hachée pour Entrée.

Bœuf. Poitrine de Bœuf au Parmeſan.

Prenez une belle poitrine de Bœuf, parez-la, & la farciſſez d'un bon godiveau bien aſſaiſonné, entre la peau & la chair: étant farcie, couſez-la & la faites cuire à moitié dans une marmite avec un bon aſſaiſonnement; enſuite tirez-la & la mettez à la broche pour l'achever de cuire; il faut bien deux heures pour la cuire en l'arroſant d'une marinade de bon vin: étant preſque cuite, rapez du fromage de Parmeſan dans un plat, & ſoupoudrez-en la poitrine de Bœuf à pluſieurs fois: étant tout-à-fait cuite & d'une belle couleur, tirez-la & la dreſſez dans un plat, & la ſervez avec une poivrade liée pour groſſe Entrée.

Digitized by Google

Bœuf. Hachis de Bœuf.

Ayez deux ou trois livres de tranches de Bœuf & une Perdrix au fumet, que vous déſoſſez ; hachez le tout groſſierement & également ; faites cuire cela à la braiſe dans une marmite bien étouffé : étant cuit, retirez toute la viande hachée, dégraiſſez le jus de la braiſe ; étant bien dégraiſſé, mettez-y une eſſence de jambon : étant ſuffiſamment lié, mettez-y la viande hachée, avec muſcade & jus de citron, & ſervez, garnie de petits croutons frits, pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Bœuf. Côtes de Bœuf aux Choux.

Ayez deux Côtes de bon Bœuf, ou Charbonnées priſes après le collet ſous le palleron : faites-les couper un peu épaiſſes ; lardez-les de moyen lard bien aſſaiſonné ; arrangez des tranches de Bœuf & des bardes de lard dans une braiſiere ; ficellez les Côtes & les mettez dans la braiſiere,

Digitized by Google

assaisonnez-les & les couvrez comme dessous : faites blanchir deux choux de Milan dans l'eau boüillante, tirez-les & les pressez bien ; ficellez-les & les mettez cuire dans la braisiere avec les Côtes ; ajoûtez-y quelques nourritures de braises, ou autre bon moüillement ; couvrez bien la braisiere, & faites cuire le tout comme une braise, feu dessus & dessous ; ayez soin de les bien dégraisser en cuisant ; étant cuites, tirez-les de la braisiere, mettez une essence de jambon dans une casserole, avec un bouquet & des champignons entiers ou hachez ; faites-y mitonner vos Côtes ; dressez-les dans un plat ou terrine, & servez pour Entrée.

Si vous avez dessein de les servir en terrine, vous ajoûterez deux morceaux de petit lard dans la braise, avec la viande.

Bœuf. Piece de Bœuf au naturel.

Faites cuire une piece de Bœuf de poitrine dans une marmite, assaison-

Digitized by Google

née de carottes, panais, oignons; quand elle sera cuite, retirez-la & la mettez dans une casserole assez grande, dessus une étamine de cuisine; assaisonnez-la de sel, poivre & fines herbes: si vous avez quelque nourriture de braises, joignez-la à cet assaisonnement, & y ajoûtez encore du boüillon du derriere de la marmite; faites-la mitonner doucement pour prendre du goût; tirez-la ensuite sur un plat, & la parez du trop de graisse qui pourroit y avoir autour; garnissez-la de persil, ou de mie de pain blanche coupée ovale; quelquefois les mies de pain se mettent dans un œuf battu, en les retirant, on les farine un peu & on les fait frire. Il y a différentes autres sortes de garnitures dont on peut la garnir. On la sert pour grosse Entrée.

La piece de Bœuf de Culote ficellée, se cuit de la même maniere, & se sert de même pour grosse Entrée.

Digitized by Google

Becaſſes en Macarolle ou au Geniévre.

Ayez de bonnes Becaſſes ; plumez-les proprement & les trouſſez ; fendez-les par le dos pour en ôter ce qu'ils ont dans le corps, que vous mettez à part pour en faire une farce, avec du lard rapé, perſil, ciboules, champignons, truffles vertes, le tout bien aſſaiſonné & pilé dans le mortier, & en farcir le corps de vos Becaſſes ; garniſſez enſuite une caſſerole de tranches de veau & de bardes de lard : mettez-y vos Becaſſes l'eſtomac en deſſous, avec une vingtaine de grains de Geniévre ; aſſaiſonnez le tout de ſel, de poivre, & un bouquet de fines herbes ; couvrez vos Becaſſes par-deſſus de bardes de lard & de tranches de veau, comme vous avez fait deſſous, couvrez bien la caſſerole & la mettez ſuer ſur un fourneau ; moüillez-la enſuite de bon boüillon, & les faites cuire à petit feu : quand les Becaſſes ſont cuites, & que la ſauſſe eſt tarie, tirez-les de

la casserole & en ôtez les bardes & tranches de veau, remettez la casserole sur le fourneau, laissez attacher le jus, & le moüillez d'un jus de veau & de jambon, ou boüillon, à proportion de la couleur que vous voulez qu'il ait; puis passez-le au tamis: dressez proprement vos Becasses dans un plat, & versez le jus par-dessus; ajoûtez-y une échalotte hachée & un jus d'orange, & servez chaudement pour Entrée.

Les Pigeons, Lapins, & autres viandes noires, se font de même.

Beignets. Pâte pour les Beignets de fruits.

Mettez un demi-septier d'eau dans une casserole, gros comme un gros œuf de bon beurre frais, deux zestes de citron vert hachez, un peu de sel; faites boüillir cela sur le feu; au premier boüillon, mettez-y une poignée de farine, peu à peu, que vous remuerez bien sur le feu avec la spatule ou cuillere de bois: quand cela

Digitized by Google

ſe détachera de la caſſerole, & qu'elle ne tiendra plus aux doigts, vous la retirerez du feu, & la laiſſerez un peu refroidir; enſuite vous y délayerez quatre œufs blancs & jaunes, de maniere qu'elle ſoit aſſez liquide pour empâter votre fruit. Cette pâte eſt tranſparente & ſéche, & peut ſervir à toutes ſortes de fruits.

Beignets laſſez à l'Allemande.

Mettez ſur une table bien nette une demie livre de farine, un quarteron de ſucre en poudre, du beurre gros comme une noix; faites un creux au milieu de la farine, mettez-y du ſel autant qu'il en faut pour ſaler ladite farine; ajoûtez-y un peu de canelle en poudre, de la rapure de citron bien menuë, un peu de biſcuit d'amandes ameres, & de celui de fleur d'orange, un peu d'yris, le tout bien en poudre, délayez cela avec cinq ou ſix blancs d'œufs, & maniez bien le tout à force de bras; enſuite roulez-la comme un petit

rouleau, & la coupez par tranches de l'épaisseur d'un travers de doigt ; formez-en plusieurs petites abaisses, ausquelles vous donnerez cinq coups de videlle, pour avoir la facilité de les entrelasser, puis faites-les frire dans de la friture telle que vous jugerez à propos, selon le jour ; étant frits, de belle couleur, tirez-les de la poële & les égoutez ; poudrez-les de sucre fin & les glacez avec la pelle rouge, ou au four, & servez pour Entremets.

Beignets de pain-à-chanter.

Prenez telle quantité de pain-à-chanter que vous jugerez à propos, selon la grandeur du plat que vous voulez faire ; coupez-les tous en rond de la grandeur d'un écu, mettez sur chacun gros comme une petite noix de confitures, & les couvrez d'un pareil rond de pain à-chanter, applatissez-les un peu ; & quand ils sont tous faits, on les trempe l'un après l'autre dans une pâte, faite de cette ma-

Digitized by Google

niere : on met une chopine de vin blanc dans une caſſerole, avec gros comme une noix de beurre frais, qu'on fait fondre ſur le feu : enſuite dans une autre caſſerole, on délaye deux poignées de farine avec le vin blanc ; quand elle eſt bien délayée & mêlée avec le vin, on doit prendre garde qu'elle ne ſoit ni trop liquide, ni trop épaiſſe, & y ajoûter trois blancs d'œufs foüettez, & bien mêler le tout enſemble, faire chauffer votre friture, tremper vos Beignets dans la pâte, les faire frire de belle couleur ; enſuite les tirer de la friture, les égouter ſur un linge blanc, les arranger enſuite ſur une feüille de cuivre, les poudrer de ſucre fin, & les glacer au four, ou à la pelle rouge ; dreſſez-les proprement dans un plat, & les ſervez pour Entremets.

Ces Beignets ſe font de toutes ſortes de confitures.

Beignets de Savoye.

Prenez un demi-ſeptier de crême,

un demi-septier de lait, un quarteron de farine de ris ; détrempez cela comme une crême, & y ajoutez du sucre en poudre ; passez le tout dans une étamine sur une casserole, & y mettez un peu de sel & un peu d'eau de fleur d'orange ; faites cuire cela à petit feu sur un fourneau : quand cela est cuit comme une crême : vous le laissez refroidir, & vous le coupez en morceaux gros comme des noisettes ; vous détrempez un peu de farine dans du vin de Champagne, & les roulez dedans ; vous faites des caisses de papier & les rangez dedans autant qu'il en peut tenir : ensuite vous faites chauffer du beurre fondu, ou du saindoux bien chaud dans une poële, & les renversez dedans : il faut en mettre peu à la fois, de crainte qu'ils ne s'attachent : & quand ils sont bien frits & de belle couleur, tirez-les & les faites bien égouter ; mettez-les dans un plat, poudrez-les de sucre, & les servez pour Entremets.

Digitized by Google

Beignets. Gros Beignets au fromage, ou Ramequins frits.

Mettez dans une caſſerole un bon demi-ſeptier d'eau, faites-la boüillir, & y mettez un bon demi-quarteron de beurre frais & autant de fromage de Brie, un peu de Parmeſan & un peu de Gruiere coupé bien mince, peu de ſel à cauſe du fromage; quand le tout eſt bien fondu dans l'eau boüillante, jettez-y enſuite de la farine peu à peu autant que cela en peut boire, en remuant toujours ſur le fourneau à force de bras, comme les Beignets à l'eau; & lorſque cela ſe détache de la caſſerole, vous la retirez de deſſus le feu, vous la laiſſez un peu refroidir, & y délayez des œufs entiers, prenant garde cependant que la pâte ne devienne pas trop liquide: enſuite formez-les avec la main ou autrement, de la groſſeur d'un œuf, & les rangez ſur du papier froté de ſaindoux fondu; faites chauffer votre friture un peu plus que

Digitized by Google

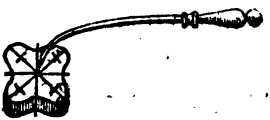
tiède dans une casserole assez grande, & renversez les Beignets qui sont sur le papier dans la friture; laissez-les frire une demie heure, ils se retournent d'eux-mêmes : étant cuits de belle couleur, tirez-les & les égoutez; dressez-les dans un plat & les servez sans sucre pour Entremets.

Beignets à la Quando.

Cassez six œufs dans une casserole, battez-les bien, & y délayez un peu de farine; mettez-y du sel & la rapure d'un citron vert, de l'eau de fleur d'orange & de la canelle en poudre; ensuite délayez-y peu à peu un demi-septier de lait : il faut que votre pâte soit un peu épaisse. Délayez dans une casserole de la farine avec un poisson d'eau-de-vie; que cela soit un peu épais; versez l'autre pâte où sont les œufs peu à peu dedans, en délayant bien le tout ensemble, faites chauffer votre saindoux; quand il sera assez chaud, trempez votre fer à Beignets dedans pour qu'il chauffe;

Digitized by Google

quand il eſt aſſez chaud, tirez-le & le trempez auſſi-tôt dans la pâte, & le remettez dans la friture, pour que la pâte ſe détache du fer & qu'elle cuiſe dans la friture, vous continuez toujours de même juſqu'à ce que la poële à frire ſoit pleine de Beignets: vos Beignets étant cuits de belle couleur, tirez-les & les égoutez; vous recommencez & continuez toujours de même juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte; enſuite vous les rangez ſur une feüille de cuivre, vous les poudrez de ſucre fin, & les mettez au four pour les glacer, ou bien ſervez-vous de la pelle rouge; quand ils ſont glacez, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez pour Entremets. Figure du Fer à Beignets à la Quando, qui doit avoir un pied & demi de long.



Digitized by Google

Boüillon maigre, ou Purée claire.

Ayez quatre litrons de pois verts secs, que vous épluchérez & laverez en eau tiéde ; mettez-les cuire dans une grande marmite à l'eau boüillante, avec quelques carottes, panais & oignons : quand les pois sont cuits, passez le boüillon par un tamis dans une terrine, sans presser les pois : voilà la façon de la Purée claire.

Boüillon de Racines.

Prenez des carottes, panais, racines de persil, navets, porreaux, oignons, cellery, un choux de Milan coupé en deux ; après avoir bien épluché le tout, lavé & égouté, mettez du beurre frais dans une casserole, & passez toutes ces racines sur un fourneau bien allumé ; quand les racines auront un peu de couleur, vous les moüillerez de purée claire ci-dessus ; ajoûtez-y une Mignonette. La maniere de la faire est expliquée ci-dessous. Quand cela sera moüillé, vous

Digitized by Google

vous verserez le tout dans une marmite, & y mettrez du sel & du poivre & le ferez cuire devant le feu : ensuite, vous le passerez par un tamis dans une terrine, pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

Pour faire une Mignonette, on met dans un petit linge, ou morceau d'étamine, une bonne pincée de coriandre, fines herbes, la moitié d'une muscade entiere, une gousse d'ail, quatre cloux de gerofle, un peu de macis : on enveloppe le tout, & on le lie comme un petit sac, & on s'en sert où elle est nécessaire.

Boüillon de Poisson.

Mettez du beurre frais dans une casserole, coupez deux ou trois carottes, autant de panais, oignons & un peu de persil, enfuite habillez une carpe ou deux, & les coupez par morceaux, & les arrangez dans la casserole : quand ce sont des jours maigres, où on a des défossemens de Poisson d'eau douce, on s'en peut

servir. Mettez fuer le tout sur un fourneau ; quand cela voudra commencer à s'attacher, vous le mouillerez de boüillon de racines comme il est marqué ci-dessus : quand il sera moüillé, assaisonnez-le de champignons, un peu de fines herbes ; & le laissez cuire ; ensuite passez-le au tamis dans une terrine pour vous en servir au besoin.

Boüillon portatif, qui se conserve plus d'une année.

Il faut avoir un pot de terre de Flandre ou autre, mais qu'il soit bien verniſſé : étant bien lavé & leſſivé, vous prendrez douze livres de bœuf de la tranche, deux poulets, ou vieux coqs, deux perdrix ; vous ferez blanchir le tout dans l'eau boüillante, & l'empoterez, ayant soin de le bien écumer & de le dégraisser : ensuite vous y mettrez douze grains de poivre blanc, trois cloux de geroſle, trois feüilles de macis, & un petit morceau de gingembre, & le ferez

boüillir l'eſpace de douze heures en un moyen feu ; la viande étant bien cuite & comme en charpie, vous le retirerez du feu, & le boüillon étant preſque froid, vous le paſſerez au travers d'une ſerviette, pour que la graiſſe ne paſſe pas au travers, & n'y pas mettre le fond ; il faut que le boüillon ſoit clair & de belle couleur. Vous aurez une petite caſſerole de terre verniſſée, dans laquelle vous ferez boüillir & réduire ledit boüillon, en l'écumant toujours avec attention juſqu'à ce qu'il devienne épais comme un ſirop ; ce qui marquera qu'il eſt aſſez cuit ; vous en retirerez environ cinq onces plus ou moins, ſuivant que la viande aura de ſuc ; vous mettrez ledit boüillon dans une aſſiete de fayance un peu plus grande qu'une ſoûcoupe à caffé, & le mettrez ſécher dans une étuve à office, ou autre, de maniere qu'il vienne comme une paſtille ; dans huit jours il doit être ſec, vous l'ôtez de deſſus l'aſſiete & le remettez encore ſur un

tamis pour qu'il sèche mieux : ensuite coupez-le en quarré, ou de telle maniere que vous voudrez, pourvû que la pastille pese demie once, qui est la véritable dose de chopine d'eau ; que vous salerez & ferez boüillir : ensuite vous y mettrez ladite pastille ; qui vous donnera un très-beau & bon boüillon ; on y met du pain comme pour une soupe, si l'on veut.

Il faut remarquer que quand les pastilles réüssissent bien, elles sont d'une couleur agréable, & on voit la lumiere au travers ; il y faut beaucoup d'attention ; il faut au moins vingt-quatre heures pour en faire une dose sans perdre de tems.

Boudin blanc de Poisson.

Prenez de l'anguille, de la carpe, du brochet ; hachez le tout ensemble bien menu, puis vous aurez de la mie de pain bien fine, que vous ferez tremper dans du lait, & y délayerez une demie livre de bon beurre frais : quand cela est bien délayé

& bien détrempé, vous mettrez votre hachis dedans, que vous mêlerez bien ensemble; vous l'assaisonnerez de toutes sortes de fines herbes & d'épices ordinaires: il y faut un peu de coriandre fine pilée, puis vous mettez des œufs blancs & jaunes, & un demi-septier de crême: que le tout soit bien détrempé ensemble: il faut le mettre sur un fourneau légerement allumé pour le faire blanchir; ensuite vous entonnerez votre composition, de même que les Boudins de viande, & les ferez cuire de même; & étant assez cuits, vous les mettez refroidir entre deux serviettes; & quand ils sont froids, vous les piquez avec une lardoire, & les mettez cuire à petit feu entre deux tourtieres, pour qu'ils prennent belle couleur. Servez chaud pour Entrée: observez qu'il ne faut pas trop les remplir; car en blanchissant ils peuvent crever.

Digitized by Google

Boudinade d'Agneau.

Il faut prendre un Quartier d'Agneau de devant, le désosser proprement, puis l'étendre sur une table; ensuite le remplir de Boudins blancs, de saussisses, & de Boudins noirs, & le replier proprement; ensuite ficelez-le, & le mettez à la broche, & l'arrosez de lard fondu; quand il est cuit, vous le dressez dans un plat avec une sausse à l'Espagnole, ou sausse hachée, passée par l'étamine. Si vous voulez faire des dindons de même, il les faut désosser par dessus le dos, & leur donner leur figure: on peut aussi les mettre à la broche, ou à la braise.

Boudinade de Liévre.

Prenez un bon Liévre, dépoüillez-le, & le désossez par dessus le dos, puis levez les filets; ensuite faites une petite farce comme vous le jugerez à propos, que vous étendrez sur la peau de votre Liévre; vous

Digitized by Google

aurez des filets de jambon, filets de poularde, filets de faisans, de perdrix, des lardons de lard, le tout crud; ensuite vous les ferez mariner dans du sang de poulet ou autre volaille, le tout bien épicé & fines herbes; vous arrangez un lit de votre farce sur la peau de Liévre, & vous rangerez vos filets marinez par compartimens, & roulez le tout de la figure d'une grosse andoüille: étant ainsi bien préparé, vous le ferez cuire dans une demie-braise; étant cuit à propos, vous le servirez avec une essence de jambon légere. Les Lapins se peuvent faire de même en Boudinade, & plusieurs autres viandes, selon le goût de l'Officier.

Brochet en gras, roulé.

Prenez un gros Brochet & l'écaillez, ôtez la queuë & la tête, fendez le corps par le dos d'un bout à l'autre, & le vuidez par la même fente; ôtez-en l'arrête; ensuite levez la chair de dessus la peau du Brochet; de cette

chair faites-en des lardons : vous ferez auſſi des lardons de jambon & de lard de la même groſſeur ; & de vos rognures vous ferez une bonne farce bien aſſaiſonnée, où il y entre un peu d'anchois : votre farce étant faite de bon goût, vous prenez la peau de votre Brochet que vous coupez en deux, & vous étendez deſſus un petit lit de farce ; vous y arrangez les lardons de jambon, de Brochet & de lard, & quelques queuës d'écreviſſes, quelques capres, & une truffle verte hachée, dans la faiſon, que vous ſoupoudrez ſur tout cela ; enſuite vous mettez encore deſſus un peu de farce pour couvrir : vous aurez de l'œuf battu que vous paſſerez par-deſſus avec la main pour rendre tout bien uni & égal : roulez-les proprement & les ficellez : mettez un peu d'œuf battu aux deux bouts, & les farinez par-deſſus, en appuyant avec la main, pour que cela prenne corps : enſuite vous les ferez cuire à la broche ou au four ; étant cuits, dreſſez-

dreſſez-les proprement dans un plat, mettez deſſous une ſauſſe piquante, & ſervez pour Entrée. Vous pouvez les faire cuire de cette autre maniere. Mettez ſuer dans une caſſerole quelques tranches de roüelle de veau battu, avec deux tranches de jambon, un oignon par tranches, quelques petits morceaux de lard au fond: quand cela aura ſué, vous le ferez réduire en caramel; vous ajouterez enſuite un morceau de beurre frais, avec une cuillerée de farine, que vous remuerez: quand cela aura pris une belle couleur, vous moüillerez de bon boüillon, & une demie bouteille de vin de Champagne ou autre; vous l'aſſaiſonnerez de ſel, poivre, un bouquet, avec fines herbes & une gouſſe d'ail; enſuite mettez-y cuire vos roulades de Brochet dedans: quand elles ſeront cuites, vous pouvez les ſervir avec une ſauſſe à l'Eſpagnole, ſoupoudrée d'un peu de capres & une échalotte hachée.

Digitized by Google

Brochet au Saffran à la Portugaise.

Ayez un bon Brochet, habillez-le proprement ; ôtez-en l'oüye, & l'écaillez ; coupez-le par tranches comme pour une matelotte, vous le mettez dans une casserole avec un quarteron de beurre, un bouquet de truffles vertes, des champignons, deux douzaines de petits oignons blanchis ; lorsque cela est passé, vous l'assaisonnez de sel, poivre, cloux, fines herbes, & le poudrez d'une pincée de farine, vous le moüillez d'une cuillerée de bon boüillon maigre ; avec demie bouteille de vin de Champagne ; vous le laisserez cuire à courte sausse, pour le lier. Voici la maniere des Portugais : Vous prenez du saffran, que vous faites sécher dans un morceau de papier à l'air du feu, &, que vous faites infuser dans un verre de vin blanc pendant quelque tems, & le battez bien : ensuite vous le laissez reposer un quart-d'heure ; &, lorsque vous voulez servir votre pois-

Digitized by Google

son, vous vuidez doucement le vin dans lequel est le saffran, & vous ne mettez pas le fond, vous le versez dans la casserole pour lier la sausse, ayant soin qu'elle soit de bon goût, & qu'elle ne soit pas trop longue, ni trop courte : dressez le poisson dans un plat, & servez pour Entrée.

Brochet à la Polonoise. Nouvelle Entrée faite pour le Roi Stanislas.

Prenez un beau Brochet tout en vie & le fendez par la moitié ; ensuite coupez-le par morceaux de quatre pouces de large : vous prenez du gros sel, que vous jettez du côté des écailles, qu'il en soit tout couvert, un quart-d'heure après, vous aurez du bon vinaigre tout boüillant, dans lequel vous mettrez une pincée de poivre, que vous jetterez par-dessus, qui est ce qui lui donne un beau bleu. Vous le mettez dans une casserole, ou autre vaisseau, où vous le ferez cuire avec thim, basilic, laurier, oignons en tranches, persil, ciboules

Digitized by Google

hachées, cloux de gerofle, poivre, & y mettez de l'eau suffisamment pour qu'il trempe de trois doigts au-dessus du poisson, que vous mettrez dedans avec tout son assaisonnement où il a trempé : vous le ferez cuire à grand feu, & le servirez avec ses écailles ; vous ferez une sausse rien que de beurre, & environ demie livre d'anchois, du gros poivre ; vous la servirez dans une jatte à part.

Brochet à la Polonoise d'une autre maniere.

Vous prendrez un Brochet en vie, que vous écaillerez proprement, & le vuiderez ; vous le couperez de son long & en ferez les morceaux longs comme la main ; vous les piquerez avec la pointe du couteau ; ensuite les salerez bien avec du gros sel : un quart-d'heure après les essuyerez bien pour ôter le limon, & les mettrez dans une casserole, avec persil haché, oignons hachez, racines de persil en dez & en filets, une pincée de macis,

Digitized by Google

du concaſſé, un morceau de beurre, le moüillerez d'eau boüillante, & ferez cuire à grand feu & réduire à peu de ſauſſe, ſur la fin y mettrez un autre morceau de beurre pour lier la ſauſſe, & goûterez ſi cela eſt de bon goût : obſervez de ne pas perdre les foyes de Brochet, & qu'ils ſoient cuits enſemble ; que la ſauſſe ſoit courte : dreſſez-les dans un plat, & ſervez pour Entrée.

C

Cabot, Ragoût Indien.

IL faut prendre un filet de bœuf, un gigot de mouton, le couper en gros dez, mettre le tout mariner enſemble dans de bonne huile d'olive, & toutes ſortes de fines herbes, de l'ail, du ſel & du poivre, mettre la viande rôtir à la broche, & l'arroſer avec l'huile dans laquelle elle a été marinée : quand la viande ſera cuite, on fera la ſauſſe dans un plat, avec un peu de jus, & un jus de citron

Digitized by Google

& on servira pour Entremets.

Canellons composez.

Faites fondre dans une casserole, de la moële de bœuf, que vous passerez ensuite dans une passoire; ayez quatre œufs frais, que vous faites cuire presque durs, dont vous prendrez les jaunes, trois biscuits d'amandes ameres; hachez la moitié d'une côte d'écorce de citron confit, que vous pilez ensuite dans le mortier; ajoutez-y une vingtaine d'amandes douces, une poignée de pistaches, le tout pelé; joignez-y la moële de bœuf, les quatre jaunes d'œufs & les biscuits d'amandes ameres, un peu de rapure de citron vert, une mie de pain trempée dans de la crême tiede; que le tout soit bien pilé en pâte un peu ferme, & lié de trois jaune d'œufs; formez-en des Canellons de la longueur & grosseur du doigt; trempez-les dans une pâte comme celle pour les Beignets de fruits, où vous vous servirez de vin d'Espagne,

Digitized by Google

au lieu de l'eau : faites-les frire, glacer, & servir pour Entremets.

Casse-museaux.

Prenez du fromage à la crême, quatre œufs frais, un quarteron de beurre frais, un demi-litron de fleur de farine, & un peu de sel ; faites une pâte molette du tout : quand la pâte est faite, laissez-la reposer, puis taillez les Casse-museaux comme des petits choux, & les mettez cuire au four, qui ne soit point bien chaud, & au bout d'un quart-d'heure, vous les tirez pour les fendre, & les remettez au four pour les achever de cuire.

Carré de Mouton à la poële.

Coupez un Carré de Mouton par cotelettes, & en appropriez bien le bout de l'os ; mettez-les sur une table pour les applatir avec le couperet ; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade & fines herbes hachées ; faites roussir du beurre dans une poële ;

Digitized by Google

farinez vos cotelettes, & les arrangez les unes à côté des autres dans la poële : quand elles commenceront à prendre couleur d'un côté, vous les retournerez de l'autre, & cela de tems en tems, jusqu'à ce que vous les croyiez cuites ; ôtez ensuite un peu de la graisse qu'il y aura dans la poële, & y jettez un peu de ciboule & persil haché, & du vinaigre, & liez cela d'un peu de coulis, & servir pour Entrée. Si vous n'ayez point de coulis, vous pouvez la lier avec une liaison de jaunes d'œufs & crême, & un peu de muscade, sans vinaigre.

On peut les faire cuire à moitié à la braise, & les passer ensuite comme ci-dessus, elles en seront bien plus tendres : ajoutez, si vous voulez, une échalotte hachée avant de servir.

Carré de Mouton au sang.

Prenez deux Carrez de Mouton que vous parerez proprement, les ferez cuire dans une bonne braise ; étant bien cuits, vous les retirerez de

Digitized by Google

la braiſe; enſuite vous paſſez du ſang dans du lard fondu, avec toutes ſortes de fines herbes : étant cuit comme pour du boudin, vous mettez une crêpine ſur un plat, une partie de votre ſang dedans, enſuite vos Carrez deſſus; puis y mettez le reſte de votre ſang, & retrouſſez toute la crêpine autour, couvrez le tout d'un plat d'argent pour le renverſer ſans deſſus-deſſous.

Il faut remarquer qu'il ſoit dreſſé du bon ſens, lui faire prendre couleur au four, & le bien dégraiſſer; le plat bien approprié, ayant une belle couleur, le ſervir avec une petite eſſence par-deſſus. L'on peut mettre auſſi une ſauſſe à l'Eſpagnole. Vous en pouvez faire de toutes ſortes de viandes, au ſang, en crêpine, de la même maniere, ſur tout que la viande ſoit bien cuite, & de bon goût.

Carpe au jus de Lapin.

Ayez une moyenne Carpe, écaillez-la & l'eſſuyez; vuidez-la par

Digitized by Google

l'oüye; ensuite faites entrer par l'oüye un morceau de beurre manié avec de fines herbes hachées, & épiceries nécessaires; ensuite l'enveloppez dans une étamine ou serviette propre: vous aurez un bon Lapreau de bon fumet: vous mettrez dans une casserole des tranches de veau & jambon, & votre Lapin coupé par morceaux dessus, quelques oignons, carottes, panais, champignons entiers; vous ferez suer le tout sur un fourneau allumé, jusqu'à ce qu'il soit attaché comme un jus: étant ainsi attaché, vous retirerez toute la composition qui est dans la casserole sur un plat, & vous mettrez dans ladite casserole où est le jus attaché, un bon morceau de beurre, avec une poignée de farine; vous la ferez cuire à demi-roux, & la mouillerez avec de bon vin blanc; ensuite vous remettrez le veau, jambon & lapin, & tous les autres ingrédiens dans la casserole: ayant écumé un peu du plus gros, y mettrez votre Carpe enveloppée

Digitized by Google

dedans, & la ferez cuire : étant cuite à propos, vous la retirerez & laisserez égouter ; étant essuyée avec un linge bien propre, la dresser dans un plat suivant sa grandeur, & y mettrez par-dessus une fausse de coulis de lapin un peu liée, ou une fausse à l'Espagnole, & servirez proprement pour Entrée.

Carpe au Gratin.

Prenez une Carpe laitée, écaillez-la & la vuidez ; ensuite vous ôtez la peau du côté que vous voulez la faire piquer, comme un fricandeau, vous passez un petit salpicon, que vous mettez dedans : ensuite vous prenez une jatte d'argent de la longueur de votre Carpe, dans laquelle vous mettez une petite farce fine, selon que vous jugerez à propos, & mettez la Carpe dessus, vous la couvrirez de tranches de veau battuës minces, de bardes de lard & de jambon ; vous la faites cuire dans le four pendant une heure & demie, selon

Digitized by Google

qu'elle se trouve grosse; ensuite vous la retirerez pour la servir. Si votre Carpe n'a pas assez de couleur, vous lui en ferez prendre à la bouche du four avec l'ame d'un fagot, ou avec la pêle rouge : on la sert à la sausse de jambon ou sausse à l'Espagnole.

Remarquez que l'on peut habiller la Carpe en l'écorchant du côté qu'on veut piquer, sans avoir la peine de la faire blanchir un quart-d'heure; ce qui est trop risquable : l'on peut mettre toutes sortes de poissons de la même maniere : Sçavoir qu'il faut remarquer les degrez de cuisson, comme le Brochet veut plus cuire que la Carpe, les vives, les lottes, le saumon, l'anguille, les perches sont fort bonnes de cette maniere en gras, ainsi on laisse cela au goût de l'Officier.

Carpe en Redincotte.

Prenez une Carpe d'une moyenne taille, que vous désosserez proprement; vous la farcirez d'une farce

fort délicate : vous prendrez une anguille des plus groſſes, vous en couperez de la longueur de votre Carpe, que vous fendrez en deux du côté du ventre ; vous en leverez l'arrête bien proprement, & que les deux morceaux ſe tiennent enſemble, que vous ferez piquer de petit lard, ſçavoir en dedans ; vous en ferez deux morceaux ; de cette façon, vous coudrez vos deux morceaux l'un avec l'autre, & vous en habillerez votre Carpe, & enſuite la mettrez dans un plat ovale, des bardes de lard deſſus & deſſous ; & la mettrez au four pour qu'elle cuiſe, & qu'elle ait une belle couleur, & enſuite la changerez de plat, pour la ſervir bien égoutée & bien dégraiſſée, garnirez de ris-de-veau en fricandeaux auſſi bien glacez, & une bonne ſauſſe à la Carpe bien relevée.

Il eſt à remarquer que l'on peut faire cuire l'anguille à part, & qu'on la met ſur ladite Carpe dans le tems que vous la dreſſerez ; car autrement

on pourroit manquer à bien faire.

Cervelats à la Milanoise, dont les Boyaux sont jaunis par le Saffran.

Prenez dix livres de graisse de porc de celle du ventre, que vous raperez avec un couteau, ou si vous ne pouvez, il la faut faire hacher; mais elle est meilleure rapée : ensuite vous prendrez deux livres de fromage de Parmesan rapé, une once de canelle pilée, une once & demie de poivre, demie once de muscade, demie once de cloux de girofle, cinq onces & demie de sel pilé, un petit verre d'eau d'odeur, comme fleur d'orange; vous mêlerez bien tous ces ingrediens ensemble; il y en a qui y mettent de petits raisins de Corinthe. Vous aurez des boyaux comme pour des boudins blancs, que vous aurez fait tremper dans du vin blanc, dans lequel vous aurez mis du saffran que vous aurez fait secher & écraser peu à peu comme en poudre. Ce saffran donne couleur aux boyaux. Vous en-

Digitized by Google

tonnerez votre compoſition comme des ſauſſiſſes, mais preſſée, attendu qu'en bouïllant, d'ordinaire ils crevent, & pour lors on eſt privé du plaiſir de l'effet de ce Cervelat Les Italiens en mettent d'ordinaire cuire dans le ris & les choux, cela étant de leur goût, & pour un grand regal. Quand il n'eſt pas crevé, & qu'il eſt un peu gros, on le met dans le milieu du plat de ris, ou des choux: étant dreſſé, on donne à table audit Cervelat deux coups d'épingle ou de fourchette: alors il jette deux petites fontaines de ſa nourriture qui eſt agréable à la vûë & au goût. On fait des choux cuits à la braiſe avec un bon canard, ou autre choſe. Ce Cervelat ſert d'une bonne partie d'épiceries. Chaque Officier peut en uſer à ſon goût; il ne doit cuire qu'un quart-d'heure au plus, tout étant fondant.

Leſdits Cervelats ſe conſervent tout le Carnaval, & même plus.

Digitized by Google

Choux farcis à la broche.

Prenez un beau Chou de Savoye, que vous ferez blanchir, & le farcirez comme les Choux ordinaires, & le bardez de lard & de jambon, & le ficelez pour l'embrocher dans une broche ou attelette; enſuite le mettez au feu, & le laiſſez cuire pendant une heure & demie, ayant ſoin de l'arroſer de bon beurre & ſaindoux aſſaiſonnez légerement: il faut l'envelopper de papier, de crainte qu'il ne deſſeche: vous le ſervez au coulis de jambon. Vous pouvez mettre dans ce Chou des pigeons, ortolans, cailles & tourterelles: l'on peut auſſi en faire trois petits choux, obſervant qu'ils ſoient bien ronds & bien cuits: vous pouvez les faire de même dans le four dans une tourtiere, & de tems en tems les retourner, afin que ce goût pénétre; & ſelon mon goût, ils ſont mieux: vous pouvez les faire cuire dans du papier comme des truffles, & les laiſſer cuire pendant cinq heures,

Digitized by Google

heures, & de tems en tems mettre un peu de feu, mais le ſuc & l'aſſaiſonnement ne ſont jamais ſi bons que de les mettre au four; cela eſt bon quelquefois pour changer de goût: l'on peut les ſervir au Parmeſan & au jus, & même ſeulement paſſez tout ſimplement: l'on peut les ſervir au coulis d'écreviſſes, ou à la Reine, ou au coulis de perdrix.

Choux rouges à la Flamande, avec des Sauſſiſſes.

Prenez des Choux rouges des plus pommez & les coupez bien menus, que les côtes ne paroiſſent pas: pour cet effet, il faut ôter les groſſes côtes: mettez dans une caſſerole demie livre de bon beurre, vous mettez vos Choux deſſus, les aſſaiſonnerez de ſel, poivre, oignons piquez, un bouquet de fines herbes, les laiſſer cuire ſans les moüiller: pour cet effet, il faut qu'ils ſoient toujours couverts: quand ils ont cuit ainſi deux heures à petit feu, vous les moüil-

Digitized by Google

lez un peu avant servir d'un petit coulis clair de veau & jambon, garnissez-les de saussisses grillées, ou bien passées à la poële; elles seront meilleures: vous pouvez mettre les Choux blancs de même: les Choux verds pommez de même, avec du petit lard, que vous faites cuire à part.

Il y a des Choux frisez bleus que l'on fait cuire étant hachez, & on y met des marrons grillez, des saussisses, une Sarcelle rôtie, ou Canard.

Remarquez que ces Choux bleus ne sont bons que quand ils ont été gelez, & sont beaucoup plus durs à cuire que les autres: on les sert qu'il y ait fort peu de sausse.

Cette Entrée est fort estimée dans les grandes tables en Allemagne.

Choux. Petits Choux à la Guiche.

Ils se font comme les autres, à la réserve que la pâte royale soit faite avec du lait, & qu'elle ne soit pas si cuite; les faire fort petits.

Digitized by Google

Cimier de Cerf à l'Allemande.

Ayez une belle croupe au rôt de bif de Cerf; il faut cependant que la moitié des cuisses y tienne, & qu'il soit aussi gros qu'un Aloyau piqué de gros lard, bien assaisonné de fines herbes, sel & épices douces, étant bien lardé par tout où il y a de la chair, & même au travers de la croupe; d'ordinaire le Cerf est gras de l'épaisseur d'un bon doigt sur la croupe; & en France, rarement les Seigneurs en mangent, sinon ceux qui en ont goûté, étant un très-bon manger: il le faut faire cuire dans une bonne braise, bien nourrie de viande, lard, fines herbes, épiceries: étant bien cuit, le laisser un peu refroidir dans son assaisonnement pour qu'il prenne du goût: ensuite vous aurez plein une casserole de mie de pain bien fine, & vous prendrez demie livre de bon beurre frais & douze œufs frais, dont vous ôterez les blancs: vous ferez fondre

votre beurre, & même prendrez une bonne cuillerée de la nourriture la plus propre, que vous mêlerez avec votre beurre fondu; seulement le faire fondre, & y mettre vos douze jaunes d'œufs frais; vous remuerez bien le tout ensemble, vous mettrez votre Cimier de Cerf sur un grand plat, ou sur une tourtiere, le nettoyerez proprement; il faut l'avoir ficelé, & avoir mis des bardes de lard sur la croupe, pour ne pas écorcher la graisse: étant bien approprié, vous verserez au travers d'une écumoire de vos œufs & beurre dessus ladite croupe, & par tout où il en pourra rester; vous le panez proprement: quand la mie de pain est prise, le repanez jusqu'à ce qu'il ait de la panure de l'épaisseur d'un travers de doigt, par tout où vous en pourrez mettre; ensuite le mettrez au four pour cuire & colorer ladite croupe: quand cela est bien fait, elle paroît comme un gâteau d'amandes; il y faut une sausse à

Digitized by Google

part pour ceux qui en veulent : on la fait selon son goût. En voici des deux façons chez quelques Allemands.

Ils font cuire des pruneaux assaisonnez de canelle en bâton, sucre & bon vin ; ils en font une marmelade pas trop claire, & mangent du cimier avec : les autres en font de grateculs, qu'ils font cuire de même & servent de même ; d'autres font cuire le Cimier comme ci-dessus, & le panent de mie de pain brun & de sucre en poudre, de la canelle pilée, & de la graisse de la nourriture de la cuisson, qu'ils pétrissent ensemble, & qu'ils plaquent au Cimier, le mettent au four colorer ; mais ils n'attendent pas que le Cimier soit refroidi, car il ne pourroit plus se réchauffer au four : ladite panure est bien-tôt seche, & elle est brune, quand même le pain seroit blanc, par rapport à la canelle pilée, dont on met deux grosses pincées.

Digitized by Google

Coffrets.

Faites cuire à la broche un bon rognon de veau ; étant cuit, tirez-le, & en ôtez une partie de la graisse ; hachez-le & le pilez dans un mortier : mettez-y un peu de canelle en poudre, la rapure d'un citron verd, vingt-quatre amendes douces pelées, quatre biscuits d'amandes ameres, un peu de moëlle de bœuf fonduë & froide, une mie de pain trempée dans de la crême chaude ; ensorte que la mie de pain ait tari toute la crême : lorsque le tout est bien pilé, mettez-y six jaunes d'œufs, un peu de sel, un quarteron de sucre en poudre : délayez bien le tout ensemble, & le tirez du mortier : coupez des tranches de mie de pain en quarré bien mince, & mettez de votre composition entre deux tranches, pincez-les par les coins à mesure que vous les faites ; ensuite trempez-les dans des œufs battus, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites frire peu

Digitized by Google

de tems, tirez-les & les égoutez, poudrez-les de sucre fin pour les glacer au four, ou à la pelle rouge; les dresser dans un plat, & les servir pour Entremets.

Cochon de lait au Partoulet, la moitié rôtie, & l'autre moitié boüillie, sans qu'il soit coupé.

Prenez un des meilleurs Cochons de lait que vous pourrez trouver, échaudez-le pour en ôter le poil & le vuidez; faites-le cuire par le milieu dans une marmite où le derriere puisse aller justement environ jusqu'à demi-corps, dans laquelle marmite il y a une bonne sainte Menehou: lorsqu'elle bout, vous avez une brochette que vous passez au travers des yeux du Cochon, & y attachez une corde pour le suspendre: vous mettez votre marmite boüillante devant le feu, & faites tourner continuellement le Cochon; de sorte que la moitié rôtisse, & que l'autre boüille. Observez que celle qui sera boüil-

Digitized by Google

lie, soit blanche comme de la neige, & que l'autre moitié qui rôtit, soit d'une belle couleur dorée. Il faut la frotter d'huile d'olive une fois ou deux, en le mettant au feu, & le servir sans sauce.

Concombres à la Sicilienne.

Prenez six ou huit Concombres, point trop gros & de même grosseur; pelez-les & les vuidez : faites-les blanchir dans l'eau boüillante; mais ne les laissez pas boüillir : ensuite vous les remplirez de farce de perdrix, ou autres, puis vous les mettrez à la braise : ensuite vous les retirerez : quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir, les tremperez dans des œufs battus, les pannerez, & les ferez frire dans du saindoux comme des pigeons au basilic; les servirez avec du persil frit ou des rôties aux anchois, ou au petit lard.

Cotelettes de veau en caisse.

Mettez dans une casserole gros comme

comme deux œufs de lard pilé, ou ratiſſé au couteau, gros comme un œuf de bon beurre frais, une truffle hachée, perſil, ciboule, champignons, fines herbes, ſel, poivre & muſcade; ayez ſix ou huit Cotelettes de veau, que vous appropriez & parez bien de leurs os inutiles: paſſez le tout ſur le feu; enſorte que les Cotelettes ſe blanchiſſent & prennent goût, & les laiſſez refroidir: faites une caiſſe de papier, arrangez-y au fond une farce comme pour les petits pâtez, mettez les Cotelettes par-deſſus, recouvrez-les d'un peu de la même farce: mettez légerement de la mie de pain bien fine par-deſſus, & un peu de beurre fondu avec une plume, & les mettez cuire au four ſur une feüille de cuivre; étant cuites, dégraiſſez-les, & les ſervez avec une eſſence & jus de citron pour Entrée. On peut les ſervir avec une ſauſſe hachée.

On met des queuës de mouton de même, qu'il faudra mettre cuire à la braiſe.

Digitized by Google

Coüillettes à la Piémontoise.

Prenez des tranches de veau mortifié, que vous coupez bien mince, comme si vous vouliez faire une grenade; il ne faut pas les faire piquer, mais seulement les applatir avec le plat du couperet bien mince d'une même grandeur : vous avez une petite farce bien fine que vous étendez dessus comme une poupiette; ensuite vous les roulez, ficelez, & les faites cuire dans une poupetonniere avec des bardes de lard, tranches de veau, & jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & épices, & une petite mignonette, dans leur jus, vous ferez presque tarir la sausse, que vous égouterez & la dégraisserez : vous l'alongerez avec un peu d'essence de jambon; y ferez mitonner vos Coüillettes, que vous servirez de bon goût pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

On peut en faire de même de poulardes & de lapreaux accommodez, cuits & servis de la même maniere.

Digitized by Google

Ces mêmes choſes peuvent être ſervies frites, c'eſt-à-dire, après qu'elles ſont cuites comme ci-deſſus : on les égoute, & on les trempe dans des œufs battus : on les pane & fait frire, & on les ſert avec perſil frit pour Entrée & Hors-d'œuvres.

Cotelettes de veau en botte.

Ayez un carré de veau, que vous coupez par Cotelettes, & le panez bien proprement : paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & fines herbes ; laiſſez prendre goût aux Cotelettes : enſuite retirez-les l'une après l'autre, mettez de la farce ou godiveau deſſus & deſſous chaque Cotelette, & un petit morceau de bardes de lard deſſus ; ayez pluſieurs morceaux de papier quarré, aſſez grands pour pouvoir y envelopper chaque Cotelette ; faites un trou quaſi au milieu pour y paſſer l'os ; enfermez enſuite la Cotelette en retournant & pliant le bord du papier ; mettez-les cuire ain-

Digitized by Google

si sûr le gril, les retournant de tems en tems : ayez soin de ne pas mettre trop de feu dessous, afin que le papier ne brûle pas, & que cela ne soit pas mal propre : étant cuites à propos, dressez-les sur un plat, & les servez avec leurs papiers pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Coulis de veau & de jambon.

Foncez une casserole de quelques bardes de lard par-ci par-là ; garnissez toute la casserole de tranches de roüelle de veau un peu épaisses ; mettez-y quelques tranches de jambon par-dessus, à proportion que vous voulez qu'il ait goût de jambon ; mettez une cüillerée de boüillon sans couleur dedans, & une petite pincée de sucre en poudre : faites suer le tout un quart-d'heure, & le poussez ensuite un peu : quand le tout sera réduit au caramel, & que la viande aura une belle couleur, retirez la viande & le jambon sur un plat : mettez de bon beurre frais dans la casse-

Digitized by Google

role ; étant fondu, mettez-y de la farine à proportion de ce qu'il y aura de jus, & le faites cuire juſqu'à ce qu'il prenne une couleur jaunâtre ; quand cela changera de couleur, mettez-y deux petits oignons coupez en deux, & remuez toujours le tout : ajoûtez-y un peu de perſil ; & un peu après moüillez-le de boüillon qui ait du corps ; mettez enſuite quelques champignons écraſez, une ou deux gouſſes d'ail entieres, quelques cloux de geroſle, & un peu de baſilic ; laiſſez boüillir le tout doucement, remuant toujours de tems en tems juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, & le paſſez après dans un tamis, pour vous en ſervir au beſoin.

S'il arrivoit que le Coulis ne fût point aſſez fariné, on pourroit y ajoûter quelques croûtes de pain chapelées & dorées, point de mie abſolument. Ce Coulis ſert à mettre dans toutes ſortes d'Entrées. On peut paſſer ce Coulis dans une étamine, ou tamis de crin point trop fin, ſur tout

Digitized by Google

qu'il n'y ait point de viande, qu'on la retire avec l'écumoire avant de le passer.

D'autres font suer & attacher leurs viandes dans la casserole comme un jus, & le mouillent de bouillon, se servant au lieu de farine roussie, de croutes de pain molet chapelé, & l'assaisonnent comme celui ci-dessus, étant cuit, le passent à l'étamine.

D'autres quand leurs viandes sont attachées & mouillées, délayent de la farine dans une casserole à proportion de ce qu'il leur en faut, avec du jus ou bouillon : c'est à l'Officier à regler la couleur qu'il veut donner à son Coulis, & mêlent le tout ensemble pour le faire cuire avec la viande : ce Coulis est bien plus liant que les autres, & en même-tems plus sujet à s'attacher à la casserole, si on n'a soin à le remuer : il s'assaisonne comme ceux ci-dessus.

Coulis blanc en maigre.

Faites cuire des limandes, bro-

Digitized by Google

chets ou autres poiſſons blancs dans un court-boüillon d'eau, avec ſel, beurre, perſil, ciboules & oignons; étant cuit, levez-en les filets; faites piler dans un mortier huit ou dix amandes douces pelées, que vous arroſez d'une goute ou deux de boüillon, afin qu'elles ne devienent pas en huile: quand elles ſont bien pilées, vous y mettez vos filets de poiſſons, avec quatre ou cinq jaunes d'œufs durs, & vous pilez bien le tout enſemble; enſuite faites dans une caſſerole un Coulis comme au Coulis d'écreviſſes, que vous paſſerez de même, à la réſerve qu'on délaye dans le Coulis ce qui eſt pilé ci-deſſus, au lieu d'écreviſſes; on y ajoûte un peu de crême douce, & on s'en ſert pour potage ou Entrée au blanc.

Faites attention que ſi-tôt que vous avez mis ce qui eſt pilé, qu'il ne boüille plus, non plus qu'en le chauffant quand vous voulez vous en ſervir; parce que cela tourneroit, & ſeroit hors d'état de vous ſervir.

Digitized by Google

Coulis blanc en gras.

Ayez du blanc de volaille cuit & haché, pelez & pilez une quinzaine ou vingtaine d'amandes douces; ajoûtez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs, & le blanc de volaille haché, pilez le tout enſemble; enſuite paſſez à la caſſerole avec lard fondu, de la mie de pain, champignons, ciboules, perſil, deux ou trois tranches de carotes & panais, & l'aſſaiſonnez de ſel & poivre, & le moüillez de boüillon: quand cela ſera preſque cuit, mettez-y un peu de crême douce & ce qui eſt pilé: délayez bien le tout enſemble, & le paſſez dans une étamine blanche, pour vous en ſervir pour potage ou Entrée.

Coulis de Perdrix.

Ayez une bonne Perdrix au fumet, que vous ferez cuire bardée à la broche: étant cuite à propos, tirez-la & la pilez entiere dans un mor-

Digitized by Google

tier : paſſez dans une caſſerole avec lard fondu des champignons, ciboulès, perſil, croutes de pain chapelé, une tranche de jambon, & moüillez cela de jus : mettez-y votre perdrix pilée, une gouſſe d'ail & fines herbes, un verre de vin pour ceux qui aiment le haut goût : quand le tout ſera cuit & bien dégraiſſé, paſſez-le à l'étamine, & vous en ſervez au beſoin.

Tous les Coulis de venaiſons & gibiers ſe font de même.

Coulis d'Ecreviſſes en maigre.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre frais, un oignon ou deux coupez par tranches, une petite carotte & panais auſſi coupez, un clou de geroſle, un peu de perſil haché, champignons auſſi hachez, & de la mie de pain molet ; paſſez le tout un peu, & le moüillez de boüillon de poiſſon, dont nous avons enſeigné la maniere lettre B. faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit : en-

Digitized by Google

ſuite faites cuire des écreviſſes dans de l'eau ſeulement : étant cuites, tirez-les, ôtez les petites pates, les coquilles de la queuë, & la coque du corps ; lavez-les pour en ôter le blanc qui reſte dans les coques ; tirez-les de l'eau, & les faites ſecher dans un linge ; enſuite pilez-les dans un mortier à force de bras ; enſorte qu'il ne s'y voye plus de coquilles, & que cela devienne en pâte. S'il arrivoit quelquefois qu'on les eût mis trop moüillez dans le mortier, & qu'on ne les pût piler, on ajoûteroit pour lors un peu de mie de pain parmi : quand le Coulis ſera cuit, on y délayera les coquilles pilées dedans, qu'on ne fait point boüillir, & qu'on paſſe à l'étamine avec une cuilliere à pot de bois ou de cuivre, dans une terrine que vous conſerverez pour vous en ſervir au beſoin. Faites attention qu'il ne faut jamais qu'il boüille dans aucun potage ni Entrée : ſi c'eſt pour faire un potage, on paſſe le boüillon de quoi on doit mitonner ſon potage

dans l'étamine où on a passé le Coulis : cela emporte toujours du goût & de la couleur de plus.

Coulis d'Ecrevisses en gras.

On le fait de même que le maigre, si ce n'est qu'on le moüille au lieu du boüillon maigre, de jus & boüillon gras ; il s'employe de même pour les jours gras.

D'autres font attacher du veau & du jambon comme pour le Coulis gras, le moüillent de boüillon, l'assaisonnent de même, & le font cuire ; ensuite ils délayent les coquilles d'écrevisses pilées dedans, sans les faire boüillir, & le passent de même dans l'étamine, & s'en servent au besoin.

D

Dindon en bottine.

COupez un Dindon en quatre ; ôtez l'os du milieu de chaque morceau, & le plus de chair que vous

pourrez, dont vous ferez une farce ; battez les quatre morceaux avec le plat du couperet, afin qu'ils s'étendent mieux ; faites refaire chaque morceau sur une écumoire, renversant par-dessus les extrémitez de la peau, afin qu'il n'y ait que le milieu qui se blanchisse : faites piquer ce qui est blanchi de menu lard ; mettez ensuite en dedans un peu de farce de chair de Dindon aux endroits qui ne seront pas garnis, & y renfermez du ragoût ou salpicon. La maniere de le faire est expliquée au tome second, lettre S. Fermez ces morceaux en bourse, & les faites cuire dans une braise seche de cette maniere : on fonce une casserole ou braisiere de bardes de lard, on met dessus les morceaux de Dindon, le piqué en dessous : on couvre le tout de tranches de veau & de quelques bardes de lard dessus, un oignon, fines herbes, cloux de girofle, sel & poivre, on couvre la braisiere ou casserole de son couvercle, on met feu dessus

Digitized by Google

& peu deſſous ; étant cuit, on pouſſe le jus ſur un bon feu pour colorer & glacer les morceaux de Dindon piquez : étant de belle couleur & glacé comme un fricandeau, on les dreſſe dans un plat, le piqué en deſſus, & on les ſert avec une eſſence & jus de citron.

Dindon aux Piſtaches.

Otez l'eſtomac entier du Dindon, & en laiſſez le rein ſans crever la peau : faites un godiveau de ſa chair, que vous hachez & pilez avec lard & graiſſe de bœuf, & que vous paſſez enſuite à la caſſerole avec perſil, ciboules, champignons, fines herbes, ſel poivre, muſcade ; liez cela d'un ou deux œufs battus, pilez des épinars blanchis à l'eau & piſtaches, & les mettez dans votre godiveau ou farce : étant de bon goût, farciſſez-en votre Dindon, enveloppez-le d'une ſerviette, & le faites cuire dans une bonne braiſe, que vous moüillerez avec du boüillon :

Digitized by Google

étant cuit, tirez-le de la ſerviette; dreſſez-le dans un plat, & le ſervez avec une ſauſſe de piſtaches au Coulis verd pour Entrée.

La ſauſſe de Piſtaches ſe fait de cette maniere: Foncez une petite caſſerole de tranches de veau, deux tranches de jambon, deux ou trois morceaux de carotte, un petit oignon; faites ſuer le tout avec une demie cuillerée de boüillon: étant prête à s'attacher, moüillez-la de bon boüillon, & l'aſſaiſonnez de deux ou trois champignons, fines herbes, un clou de geroſle; étant cuite, égoutez-la & la dégraiſſez bien; mettez dedans boüillir un morceau de mie de pain blanche; enſuite faites blanchir un peu d'épinars, environ gros comme un moyen œuf tout blanchi; faites blanchir auſſi une bonne poignée de piſtaches, dont vous pilerez la moitié avec les épinars ci-deſſus: étant bien pilée, vous délayerez le tout dans le coulis: voyez qu'il ſoit de bon goût, & le paſſez à l'étamine:

Digitized by Google

faites chauffer votre coulis raisonnablement, & le mettez dans le plat où votre Dindon est dressé ; semez par-dessus le reste de vos pistaches entieres.

Si vous avez suffisamment de pistaches pour le coulis, ne vous servez point d'épinars.

Dindon. Pieds de Dindons farcis.

Faites cuire vos pieds de Dindon bien épluchez dans une bonne braise; laissez-les ensuite refroidir, & les entourez d'un godiveau lié ; roulez-les dans du beurre fondu, & leur faites prendre couleur au four, & servez avec jus d'orange pour Entrée.

Dindon en heriſſon.

Prenez un Dindon gras, vuidez-le & le fendez par l'estomac d'un bout à l'autre, ôtez-en le brichet, garnissez-le d'un bon ragoût de toutes sortes de garnitures ; cousez-le, & le faites cuire dans une braise légere ; lorsqu'il sera cuit, retirez-le

Digitized by Google

& l'égoutez : ensuite faites quantité de petites brochettes de buis, ou autre bois pour faire des hatelettes, dans lesquelles vous enfilerez des morceaux de foyes gras, ris-de-veau, lard maigre, &c. Trempez-les dans du blanc d'œuf & les panez ; faites-les frire dans du saindoux : étant frits, ou cuits sur le gril, dressez le Dindon dans son plat, l'estomac dessous, y ayant laissé le cou qui lui sert de queuë, & le croupion lui sert de tête ; ensuite garnissez le dos de votre Dindon de toutes vos hatelettes, qu'il y en ait suffisamment pour qu'il soit bien couvert ; servez-le chaudement avec une essence légere.

E

Eclanche de Mouton en heriſſon.

PRenez une belle Eclanche que vous parez comme pour mettre à la Royale ; mais ne la piquez pas : lorsqu'elle est préparée, faites-la cuire à la braise bien assaisonnée. Observez

ſervez qu'elle ſoit cuite pour manger à la fourchette. Vous ferez la ſauſſe de cette maniere : Prenez une douzaine d'oignons blancs coupez en deux, que vous paſſez dans du lard fondu ; lorſqu'ils ont belle couleur, vous les poudrez d'une pincée de farine, & les moüillez avec de bon jus de veau ; lorſqu'ils ſeront bien cuits, vous les paſſerez dans l'étamine, puis vous aſſaiſonnerez votre ſauſſe de ſel, poivre, concaſſé & jus d'orange ; mettez votre Eclanche dans le plat que vous devez ſervir, & la ſauſſe par-deſſus ; vous ferez des petites hatelettes, comme on vient d'expliquer à l'article du Dindon en heriſſon, longues comme le doigt ; & étant pannez & frits, vous en piquez l'Eclanche : il en faut ſuffiſamment.

Eclanche de Mouton à la Paſſepierre.

Faites cuire une Eclanche à la broche, épluchez de la Paſſepierre marinée, & la faites blanchir ; hachez

Digitized by Google

un champignon, que vous mettez dans une casserole boüillir avec un peu de coulis ; ensuite mettez-y la Passepierre sous l'Eclanche, & servez. On peut faire cuire ladite Eclanche à la braise, après l'avoir lardée ; ensuite ôter sa peau ; après sa cuisson la panner & lui faire prendre couleur au four, ou avec la pelle, & servir dessous un ragoût de Passepierre.

On peut y servir un ragoût de cornichons à la place de Passepierre, ou de la criste-marine.

Eclanche en venaison.

On la bat, on la larde de lard & anchois, assaisonné de fines herbes, & fines épices ; on la met mariner & cuire à la broche, l'arrosant de sa marinade : on la sert avec une poivrade liée.

Epaule de Mouton en balon.

Prenez une belle grande Epaule de Mouton ; ôtez-en la palette, & ne laissez que le bout du manche ;

Digitized by Google

ôtez le plus de chair que vous pourrez ; enſuite coupez des lardons de jambon & de lard, des truffles, des champignons, des foyes gras, des petits œufs ; étendez un peu de farce par tout le dedans de l'épaule ; arrangez tous ces ingrediens deſſus, aſſaiſonnez de fines épices & fines herbes, & la plierez en rond comme un balon, & la ferez cuire à la braiſe ; ſervez-la avec une eſſence de jambon : l'on peut mettre une Eclanche de Mouton de même : l'on peut auſſi la mettre au ſang, ſelon la fantaiſie ; ſur tout que cela ſoit entier dans ſa figure ordinaire, ſans que cela paroiſſe avoir été déſoſſé ; c'eſt ce qui eſt de plus propre.

Epaule de Mouton à la Portlant.

Ayez une Epaule de Mouton bien mortifiée ; battez-la bien & en caſſez l'os du milieu : piquez-la de gros lard aſſaiſonné ; ayez une caſſerole, garniſſez-la de tranches de bœuf, & bardes de lard, aſſaiſonnez de ſel,

poivre, muscade, cloux ; mettez-y votre Epaule, & la garnissez dessus comme dessous ; ajoûtez-y carottes, panais, oignons, fines herbes & fines épices ; mettez cela suer une heure, & moüillez-le de deux cuillerées de jus, & la faites mitonner doucement ; étant cuite, égoutez-la & la pannez, l'arrosant d'un peu de sa nourriture, & lui faites prendre belle couleur au four, ou sous le couvercle : la servir après avec un ragoût de légumes, selon la saison.

Epaule de Mouton au sang.

Prenez une belle Epaule ou à la rouchi : faites un trou au gousset & tâchez avec un couteau, ou un petit morceau de bois, à faire du vuide par toute l'Epaule sans la percer, & l'empliſſez d'un composé de boudin avec sang & pane ; fermez-la bien, & la faites cuire doucement à la broche.

On pique aussi une Epaule de Mouton avec du sang de Mouton congelé, avec une lardoire de bois comme.

Digitized by Google

des lardons, & on la fait cuire de même à la broche.

Epaule de veau en venaiſon.

Faites lever une Epaule de veau avec le filet du carré : lavez-la bien à l'eau tiede ; lardez-la de lard & anchois, aſſaiſonné de fines herbes, & fines épices ; faites-la mariner & cuire à la broche, l'arroſant de ſa marinade : étant cuite, ſervez-la avec une poivrade liée pour Entrée. La poivrade eſt expliquée tome ſecond, page 328. Pour la lier, il faut ajoûter du coulis de veau & de jambon.

Entrée à la Turque.

Faites un hachis d'une noix d'Eclanche de Mouton rôtie : faites crever & cuire une poignée de ris dans de bon boüillon, qu'il ait bon goût ; mêlez le tout enſemble avec un peu d'eſſence de jambon, que cela reſte un peu lié : coupez des tranches de noix de veau en rond fort minces, que vous battrez avec le plat du cou-

Digitized by Google

peret ; vous les ferez piquer dans le milieu de la largeur du creux de la main ; mettez-les ensuite sur une table le lard en dessous : étendez-y quelques feüilles de vignes dessous : pliſſez les tranches de veau comme une bourſe, & y mettez dans chaque de la compoſition ci-deſſus ; fermez-les & les ficelez, & les faites cuire dans une braiſe fine, & ſervez avec eſſence pour Entrée.

On les met, ſi on veut, à la broche ſans être piquées comme des popietes, ou au four.

Epinars à la Bourgeoiſe.

Epluchez telle quantité d'Epinars qu'il vous plaira ; les ayant bien lavez, mettez-les en entier ſans les couper dans une caſſerole, avec deux oignons piquez d'un clou de geroſle, & un petit bouquet de fines herbes : ajoutez-y du ſel & du poivre, & une quantité convenable de beurre, couvrez la caſſerole & la mettez ſur un petit feu pour qu'ils cuiſent lente-

Digitized by Google

ment, en remuant de tems en tems ; lorſque les Epinars ſeront cuits, & avant que de les retirer du feu, vous prendrez un petit morceau de beurre manié dans la farine, & vous le mettrez enſuite dans les Epinars, en y ajoûtant gros comme une noix de ſucre ; ces Epinars cuits dans leur jus & ſans eau, ſont infiniment meilleurs que ceux qui ont été cuits dans l'eau & apprêtez avec le boüillon, le jus, ou la crême : il faut ſeulement obſerver qu'ils ne ſoient pas trop gras.

Ecreviſſes à la Polonoiſe.

Prenez des Ecreviſſes la quantité que vous en voulez faire, lavez-les bien dans pluſieurs eaux pour les dégorger, & les mettez cuire dans une caſſerole avec du beurre frais, un bouquet, un oignon piqué de quatre cloux de geroſle, du ſel, du poivre, une poignée de perſil ; moüillez-les d'une chopine de bierre blanche : il faut que le ſel domine ; faites-les boüillir juſqu'à ce que cela ſoit ré-

Digitized by Google

duit à un demi verre: couvrez la casserole & la laissez sur un fourneau échauffé, sans feu dessous, mettez seulement des cendres chaudes dessus le couvercle pour les entretenir chaudement: quand vous êtes prêts à servir, rangez vos Ecrevisses dans un plat, mettez la sausse & le persil pardessus, & servez pour Entremets.

Ecrevisses à la poële.

Ayez de belles Ecrevisses de Seine, ou d'autres bonnes rivieres; lavez-les bien à plusieurs eaux pour les dégorger; mettez dans une casserole du lard fondu, & des petites tranches de veau battuës, quelques petites tranches de jambon, avec persil, champignons & ciboules hachées, un peu de sel & de poivre, un brin de fines herbes, que vous mettrez en un bouquet: quand cela sera un peu échauffé, vous remuerez bien le tout ensemble, & y arrangerez vos Ecrevisses toutes en vie sans en couper les petites pates, & couvrirez la casserole

role avec une assiette d'argent, & les mettrez cuire sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent : le tout ayant sué & cuit dans son jus comme une estouffade, vous retirerez vos Ecrevisses, que vous mettrez dans une autre casserole jusqu'à ce que vous ayez un peu fait attacher les ingrediens où auront cuit vos Ecrevisses, & y mettrez une cuillerée de bon coulis, un bon verre de vin de Champagne : étant bien dégraissé & salé à propos, vous passerez la sausse, & dresserez vos Ecrevisses dans un plat, y mettrez la sausse dessus, & servirez pour Entremets.

Ecrevisses à la Bavaroise.

Prenez des Ecrevisses en vie, dont vous coupez les petites pates & le bout des deux grosses ; vous les fendez en deux par le long, les mettez dans une casserole avec deux petits pains de beurre de Vanvre, une cuillerée de bonne huile d'olives, deux verres de vin de Champagne, une

cuillerée de jus de veau & coulis, persil, ciboule bien hachée; faites réduire le tout jusqu'à ce que la sausse ait pris du goût, & servez chaudement pour Entremets.

Vous pouvez aussi les servir pour masquer une Entrée de Volaille telle qu'il vous plaira; mais qu'elles soient cuites bien blanches à la broche, & ne mettez le persil & jus de citron, qu'un moment avant servir, attendu que cela donne bel œil.

Ecrevisses. Grosses Ecrevisses farcies & frites.

Vous aurez les plus grosses Ecrevisses d'eau douce que vous pourrez avoir; les ayant bien lavées, vous les ferez blanchir dans de l'eau, sel, & tranches d'oignons; vous les éplucherez, & couperez les petites pates, & ôterez le casque; il ne faut pas éplucher la queuë: vous aurez un petit salpicon de queuës d'Ecrevisses coupées en dez, & des truffles coupées en dez, & d'autres petites garnitures,

selon votre goût & votre commodité : ayez une petite farce fine, que vous dressez dessus chaque Ecrevisse à la place du casque, & y faites un petit puits pour y mettre un peu de votre salpicon, & le couvrez de votre farce ; ayez du blanc d'œuf foüetté en neige que vous passez sur votre casque pour bien souder : ensuite le tremperez dans de l'œuf battu, & le pannerez d'une mie de pain bien fine, & le ferez frire de belle couleur, garnirez de persil frit ; c'est un joli Entremets : on peut faire la farce en jour gras avec une vieille perdrix.

Ecrevisses en Surprises.

Faites pocher une douzaine d'œufs frais à l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient durcis : ôtez-les de l'eau, & les mettez égouter ; coupez-les un peu tout autour, & en ôtez les jaunes. Ayez une douzaine de belles Ecrevisses, faites-les blanchir comme ci-devant ; ôtez-en les petites pates & les cas-

Digitized by Google

ques : ensuite farcissez-les d'une farce bien liée à la place du casque que vous avez ôté : faites-les cuire un moment dans une braise, tirez-les ensuite & les laissez refroidir ; mettez-en une dans chaque œuf, à la place du jaune que vous avez ôté : quand elles sont toutes apprêtées, vous les faites mitonner dans un jus de veau ; vous les dressez dans un plat ; vous jettez le coulis dessus & les servez.

Ecrevisses à la broche.

Ayez de belles & bonnes Ecrevisses de Seine ; étant bien lavées, mettez-les dans une grande casserole pour les mariner : vous y mettrez une bouteille de bon vin de Champagne, des tranches d'oignons, fines herbes, & quelques épices entieres, un morceau de beurre : faites chauffer le tout avec vos Ecrevisses, pour seulement les faire mourir : étant ainsi marinées, vous détacherez un peu le casque pour pouvoir y faire entrer

Digitized by Google

un peu de beurre manié avec de fines herbes, perſil, ciboule ; & enſuite les mettrez ſur deux attelets, paſſez par-deſſous la queuë & dans le caſque ; attachez-les ſur une broche, & les faites cuire avec un bon feu clair & vif, & les arroſez ſoigneuſement avec le vin où ils auront mariné ; prenez garde du trop grand feu ; car s'ils brûloient cela ne vaudroit rien. Servez avec une petite eſſence de jambon, & un peu du plus propre du dégoût.

Ecreviſſes en hatelettes, pannées & grillées.

Ayez des Ecreviſſes cuites à l'eau & ſel ; épluchez les queuës & les parez ; ayez des laitances de carpes cuites dans un bon aſſaiſonnement, que vous coupez par morceaux comme les queuës d'Ecreviſſes, & les paſſez dans de petites brochettes, une queuë d'Ecreviſſe, un morceau de laitance ; enſuite trempez vos hatelettes dans du beurre d'Ecreviſſes,

Digitized by Google

& les pannez d'une mie de pain bien fine; passez-les ensuite dans des blancs d'œufs foüettez, & les repannerez & ferez frire pour plus grande proreté.

Pour faire le beurre d'Ecrevisses, ayez suffisamment de ses coquilles bien épluchées du blanc qui est dedans, & bien lavées à plusieurs eaux, les piler dans un mortier comme de la pâte; ayez une casserole bien nette & bien étamée, y mettrez gros comme le poing de bon beurre frais, & y mettrez aussi les coquilles d'Ecrevisses pilées, que vous remuerez avec une cuillere de bois jusqu'à ce qu'elles veulent presque rissoler; ensuite passez & pressez ledit beurre par une étamine, sans que les coquilles passent; vous aurez du beurre rouge pour vous en servir où il vous plaira.

Ecrevisses au vin de Champagne.

Prenez de belles Ecrevisses de Seine, lavez-les bien pour les dégor-

Digitized by Google

ger ; mettez ensuite dans une casserole trois tranches de jambon, arrangez vos Ecrevisses en vie dessus, un peu d'assaisonnement, un bouquet de fines herbes, une feüille de laurier, peu de basilic, une gousse d'ail, & thim, un oignon coupé en quatre : couvrez votre casserole, & faites-les suer comme un jus ; que vos Ecrevisses cuisent, vous y mettez un verre de vin de Champagne ; ayant boüilli un boüillon, vous retirez vos Ecrevisses, & leur ôtez les petites pates & froissez la queuë pour faciliter à la découvrir à ceux qui la mangent : mettez-les entre deux plats avec l'assaisonnement ; faites diminuer votre cuisson pour en faire une petite sausse blanche, peu liée avec deux ou trois pains de beurre de Vanvre ; arrangez vos Ecrevisses dans un plat & versez votre sausse dessus, qui doit être courte & de bon goût, & servez chaudement pour Entremets.

Digitized by Google

Ecrevisses au gratin, ou à l'Italienne.

Faites cuire vos Ecrevisses avec du boüillon, de l'eau & du sel ; ôtez les petites pates, découvrez la queuë & ôtez la coque du corps, & le foin ; laisser les grosses pates entieres : vous faites une espece de farce avec bon beurre frais, champignons, persil, ciboules, fines herbes, le tout haché & assaisonné ; maniez bien le tout ensemble avec la main, vous foncez un plat de cette farce, & y arrangez vos Ecrevisses dessus, en les mettant le dessus dessous & en rond, en finissant au milieu du plat, & les faites suer à plat couvert l'espace de trois quarts-d'heure, & leur laissez former un gratin ; vous égoutez bien votre plat, & mettez environ un demi verre de bonne huile avec jus de citron battu ensemble, & les servez dans leurs plats, & comme elles sont arrangées.

Digitized by Google

Epice douce, pour les Pâtez chauds d'Entrées & d'Entremets.

Pilez une once de canelle, un gros de cloux de gerofle, un gros de muscade, un gros de macis, un peu de gingembre, & une pincée de coriandre : le tout étant bien pilé ensemble, passez-le au tamis, & le serez dans une boëte bien fermée. Cette Epice est excellente pour assaisonner les pâtez d'Entrées & d'Entremets, avec le sel, poivre & fines herbes.

F

Filet d'Aloyau à l'Allemande.

PRenez un bon Filet de bœuf, ôtez-en toute la peau & les nerfs, aussi-bien que la plus grosse partie de la graisse ; piquez-le de gros lardons assaisonnez de fines herbes hachées ; mettez-le cuire dans une braise bien nourrie, avec tous les assaisonnemens nécessaires, & y met-

Digitized by Google

tez aussi tout ce que vous avez ôté du filet pour le mieux nourrir ; étant cuit, bien étouffé & à petit feu, on y doit trouver, sans presque moüiller, une bonne cueillerée de jus qu'il aura rendu, & qui sera de belle couleur : mettez dans une casserole un morceau de beurre, comme pour une sausse blanche, & y ajoûtez de la crême douce, une poignée de capres, & une partie du jus où il aura cuit ; cela fait une sausse d'une couleur qui n'est pas désagréable, & qui est un bon mets quand il est cuit bien à propos dans sa nourriture, sans avoir été moüillé.

On le doit remuer de tems à autre.

Filets de bœuf à la Berry.

Ayez un bon Filet de bœuf, parez-le proprement en ôtant toutes les peaux, nerfs & graisse ; coupez-le en deux & même en trois, s'il est assez gros sans le séparer, & avec un couperet l'applatir & le faire large comme les deux mains : vous aurez une

Digitized by Google

bonne farce faite de lard rapé, foyes de volailles, un morceau de beurre gros comme deux œufs, champignons; persil, ciboules & fines épices, trois ou quatre jaunes d'œufs; vous pilerez ladite farce dans un mortier : étant bien pilée & bien liée, vous assaisonnerez votre filet de bœuf de sel, poivre, &c. y arrangerez votre farce dessus de l'épaisseur d'un travers de doigt; & avec de l'œuf battu, vous passerez la main dessus, & le roulerez bien proprement, & plus uni que vous pourrez, vous l'envelopperez de bardes de lard & le plierez dans une étamine, & le ferez cuire à la braise bien nourri : étant cuit, le développerez & l'approprierez, & le mettrez dans le plat où vous le voudrez servir sans le couper, avec un ragoût de truffles entieres.

Filet de Mouton aux Concombres.

Coupez des Concombres en filets minces, que vous faites mariner a-

Digitized by Google

vec sel, un oignon, un clou de gerofle, un brin de basilic : étant mariné, pressez-le bien pour en jetter son eau ; mettez-le dans une casserole avec autant de jus que de coulis, un bouquet, quelques champignons entiers, que vous ferez mitonner : quand vous serez prêt à servir, vous y mettrez des Filets de bœuf, de mouton, ou de veau rôti, & coupez le plus mince que vous pourrez ; que cela ne boüille point, & servez avec un jus de citron pour Entrée. On se passe de citron pour le mouton.

Filet de Poisson à l'Italienne.

Coupez des filets de différens poissons de la longeur d'un bon doigt, & de la largeur de deux ; faites-les mitonner dans une casserole avec de bonne huile d'olive, un jus de citron & un verre de vin blanc, assaisonné de persil, ciboule, échalote, un peu d'ail ; le tout bien haché, un peu de basilic, & l'assaisonnement ordinaire : quand ils sont cuits, vous

Digitized by Google

les tirez & les mettez égouter : vous les dreſſez proprement dans un plat, & vous jettez deſſus une ſauſſe hachée bien légere, & qui ait cependant de la pointe, & les ſervez pour Entrée.

Foye de veau à la Regence.

Prenez un Foye de veau gras, coupez-le par tranches ; lorſqu'il eſt coupé, vous étendez chaque tranche ſur une crêpine, & vous mettez deſſus une petite farce compoſée de tout ce que vous jugez à propos, ou une farce de foyes de volaille, ſur tout qu'elle ſoit bonne & point trop ſeche : enſuite vous pouvez mettre deſſus la farce, toutes ſortes de filets de volailles, de gibiers, & truffles, & les aſſaiſonner de ſel & poivre ; enſuite vous les roulez & les ficelez par les deux bouts avec une barde de lard autour & les enveloppez de papier ; vous les mettez dans une hatelette, & l'attachez à la broche pour les faire cuire, ayant ſoin de les bien arro-

Digitized by Google

ser en cuisant ; lorsqu'ils sont cuits, vous les débardez & leur faites prendre couleur. A l'égard de la sausse, vous la faites comme une sausse hachée, à la réserve que vous la passez par l'étamine & la servez dessous vos foyes. Observez cette Entrée, car elle est fort bonne : au lieu de les faire cuire à la broche, vous pouvez les faire cuire au four dessus une tourtiere, en les humectant de tems en tems.

Foye de veau à la Lyonnoise.

Coupez votre Foye de veau par tranches, & les assaisonnez de sel & poivre ; farinez-les & les passez à la poële, avec beurre un peu chaud ; retournez-les de tems en tems avec la pointe d'un couteau : étant cuites, mettez-y du persil haché, un filet de vinaigre & une essence de jambon ; dressez-les dans un plat, & servez pour Entrée.

Flancs ou Abaisses de crême.

Faites une Abaisse de pâte de feüil-

Digitized by Google

letage de l'épaisseur d'un écu ; poudrez une tourtiere de farine légerement, & mettez l'Abaisse de feüilletage dedans ; faites un bord tout autour de la hauteur d'un doigt ; ensuite vous mettez dans une casserole une poignée de farine, six œufs, du sucre en poudre, du sel, du citron rapé, de la canelle en poudre ; détrempez bien cela avec une pinte & demie de lait ; vous mettrez votre Abaisse de feüilletage dans le four, avec un peu de beurre roux dedans ; ensuite vous mettrez un manche de bois à la casserole où est votre composition pour pouvoir la verser dans l'Abaisse de feüilletage qui est au four, bien droite, & vous la laissez cuire demie heure : étant cuite & de belle couleur, servez-la avec eau de fleur d'orange dessus pour Entremets.

Fleurons à l'Italienne.

Prenez une livre & demie de farine, trois quarterons de beurre frais, un quarteron de sucre en poudre,

trois ou quatre jaunes d'œufs, plein une tasse à caffé d'eau de fleur d'orange, du sel, du citron rapé, détrempez bien le tout, & le maniez sur le tour, & en formez une pâte que vous laissez reposer; taillez vos fleurons gros comme des noix, & les roulez un peu ovale; ensuite dorez-les d'œufs battus, dressez-les sur une feüille de cuivre, & les mettez cuire au four: étant cuits, tirez-les, glacez-les de sucre fin, & les remettez prendre couleur au four; dressez-les dans un plat, & les servez pour Entremets ou garniture.

Fricandeaux accompagnez.

Ayez trois noix de veau, que vous étendez en largeur le plus que vous pouvez: faites-les piquer de petit lard chacune par le milieu de la largeur de la main: faites une farce d'un morceau de veau, graisse de bœuf, & morceau de lard, assaisonné de persil, ciboule, champignons, fines herbes, sel, poivre, muscade; passez

paſſez le tout à la caſſerole juſqu'à ce que cela veüille commencer à cuire ; enſuite hachez cela & le liez de deux ou trois jaunes d'œufs cruds : mettez chaque noix de veau ſur une aſſiette de lard en deſſous ; faites un bord de farce tout autour ſur chacune ; rempliſſez-les de ragoûts froids différens, l'un d'un ragoût d'ailerons, l'autre de coquilles d'écreviſſes remplies d'un ragoût de filet de perdreaux en dez, champignons, truffles, queuës d'écreviſſes, lié d'un coulis d'écreviſſes gras, & dans l'autre un ragoût de ris d'agneau, crêtes & petits œufs ; étant plein, recouſez-les chacun bien proprement ; foncez une caſſerole de bardes de lard, mettez les trois Fricandeaux, le lard en deſſous, deux oignons coupez en deux, deux cloux de geroſle, un brin de baſilic de trois ou quatre feüilles ; couvrez le tout de tranches de veau, & une tranche de jambon, un morceau mince de peau graſſe de bœuf ; mettez cuire le tout entre deux braiſes, après avoir

Digitized by Google

couvert la casserole d'un couvercle de cuivre juste, plus de feu dessus que dessous, ou dans le four : étant cuit de belle couleur, dressez-les dans un plat, & les servez avec une essence de jambon pour Entrée.

Fricandeaux de Brochets en gras.

Ayez un moyen Brochet, écaillez-le & en ôtez la peau & l'arrête ; coupez-le en morceaux de la largeur que vous voudrez ; faites-les piquer de menu lard : mettez cuire environ deux livres de veau dans une casserole avec du boüillon ; le veau étant cuit, retirez-le, & mettez deux ou trois verres de vin blanc dans le jus qui reste ; mettez vos Fricandeaux dedans, & les poussez au feu pour les glacer : étant cuits, tirez-les, dressez-les dans un plat avec une sausse aux brochets, une essence de jambon, ou une sausse hachée aux capres. On les fait cuire si on veut comme les poulardes en grenadins, après les avoir marinez dans le vin.

Digitized by Google

Autre maniere.

Après avoir préparé le Brochet, & piqué de menu lard comme ci-dessus, on le poudre d'un peu de farine & on le fait frire dans du saindoux en mettant le lard en dessous : étant frit des deux côtez de belle couleur, on les tire en les faisant égoutter, & on les met ensuite mitonner dans une sausse hachée ou une essence de jambon, on y met un peu de jus de citron en servant.

Fricandeaux d'Anguilles en gras.

Il faut avoir une grosse Anguille, la dépoüiller & la vuider, la couper ensuite par tronçons d'une longueur raisonnable, puis les ouvrir & en tirer la grosse arête sans les séparer, & les piquer de menu lard comme les Fricandeaux de Brochet : ensuite les mettre cuire à la braise de cette maniere : vous mettrez dans une casserole deux ou trois bardes de lard, & deux tranches de roüelle de veau ba-

Digitized by Google

tuës, & quelques tranches de jambon, vous arrangez dessus vos tronçons d'Anguille, le lard en dessus, & la moüillez d'un bon verre de vin de Bourgogne & de bon boüillon, assaisonné de sel, poivre & un bouquet; vous la faites cuire à grand feu, parce qu'il ne faut pas qu'elle languisse, elle doit être cuite en peu de tems: étant cuite, retirez les tronçons d'Anguille, le veau, le jambon & le lard, & dans ce qu'il reste de sausse, remettez-y les tronçons d'Anguille, le lard en dessous, faites-les mitonner doucement dans cette sausse, elle deviendra en caramel & glacera vos Fricandeaux: étant de belle couleur, vous les dresserez proprement dans un plat avec une essence de jambon & un jus d'orange.

On peut les servir à l'oseille comme d'autres Fricandeaux pour Entrée.

Digitized by Google

G

Gâteau à la Ramboüillet.

COupez deux noix de veau, que vous étendrez comme une grande assiette : faites-les piquer de menu lard ; parez-les par dedans, garnissez une casserole de bardes de lard, étendez-y une de ces noix de veau, le lard en dessous, mettez une farce par dessus. Je ne mets point la maniere de la faire, y en ayant assez dans ces Mémoires. Faites un ragoût de ris-de-veau, champignons, queuës d'écrevisses, quelques capres & assaisonnement, & le faites cuire ; quand il sera cuit, vous ajoûterez à ce ragoût une douzaine de moviettes désossées & farcies d'une farce de ce qu'ils ont dans le corps, avec lard, une plaque de ris-de-veau blanchis, graisse de bœuf, assaisonné & lié de deux jaunes d'œufs, que vous avez pilez dans le mortier : étant farcies, faites-les cuire à la braise ; étant cui-

Digitized by Google

tes & d'un bon goût, égoutez-les & les mettez dans le ragoût avec une échalotte hachée & un jus d'orange; arrangez le tout dans la noix de veau qui est dans la casserole, & recouvrez d'un peu de farce; ensuite de l'autre noix de veau; ficelez cela avec une éguille à brider, & faites cuire feu dessus & dessous : étant cuit, dressez-le dans un plat, & le garnissez d'hatelettes de ris-de-veau piqué dessus, & servez avec une essence de jambon & jus de citron pour Entrée.

Gâteau Royal.

Coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette, que vous ferez piquer de menu lard, & en coupez une autre de même largeur sans piquer, pour la recouvrir; garnissez une petite casserole de bardes de lard, & renversez la noix piquée dedans, le lard en dessous; faites une petite Abaisse de farce liée au fond sur la noix de veau; vous ferez mon-

Digitized by Google

ter un petit bord de la même farce tout autour, & y mettrez ensuite un ragoût de foyes gras, truffles vertes, &c. Couvrez le ragoût d'un peu de farce fort mince & de l'autre noix de veau; passez votre main dans deux œufs battus & le dorez; couvrez-le de deux ou trois bardes de lard, mettez-le cuire feu dessus, & dessous un peu moins: étant cuit, servez-le avec une essence de jambon & jus de citron pour Entrée.

Gâteau au lard.

Mettez sur une table un quart de farine; délayez-y neuf œufs; mettez-y un peu de sel avec une livre de lard rapé, autrement ratissé au couteau, une livre & demie de beurre, & le faites en pâte brisée; donnez-lui trois tours; puis il faut prendre du petit lard, le couper bien mince par tranches, avoir une feüille de papier & la beurrer, arranger les tranches de lard dessus, façonner votre Gâteau & le mettre dessus; dorez-le

Digitized by Google

d'œufs & arrangez des petites tranches de lard dessus & à l'entour, & le faites cuire au four, & servez pour Entremets.

Gâteau de Filets de Poissons.

Prenez des Filets de saumon, de solle, d'esturgeons, d'anguille, de carpe, de brochet, de tanche & de perche : quand tous ces Filets sont tirez, vous prenez le reste des chairs qui sont restées sur les arêtes, & vous en faites un godiveau ou farce bien liée : ensuite vous frottez le fond d'une casserole de beurre, & vous mettez dessus du papier bien beurré : vous étendez la farce dessus en maniere de poupeton & avec le blanc d'œuf, vous polissez le godiveau de maniere que cela paroisse comme un puits, vous y arrangez vos Filets de poissons par rang : ensuite vous y mettez des truffles, des pistaches & des jaunes d'œufs comme à une galantine : étant assaisonné de toutes les épices à l'ordinaire, vous le couvrez du

du même godiveau, & vous le mettez cuire au four : étant cuit, vous le tirez & le laissez refroidir, & vous le renversez sur un plat, vous le pannez de chapelure de pain bien fine, & le servez sur une serviette blanche pour Entremets.

Gâteau de Compiegne.

Ayez un demi boisseau de fleur de farine, ôtez-en deux litrons pour faire le levain ; pour cela mettez les deux litrons de farine sur une table bien nette ; faites une fontaine au milieu, délayez-y un demi quarteron de levûre : le levain étant fait, laissez-le revenir ; ensuite mettez toute votre farine sur la même table, faites une fontaine au milieu, & faites fondre dans trois demi-septiers de lait, deux livres de bon beurre frais avec un demi quarteron de sel menu ; délayez le levain dans la farine petit à petit avec le lait & le beurre ; mettez-y cinquante jaunes d'œufs, que vous incorporez bien

Digitized by Google

ensemble ; donnez ensuite quatre tours à votre pâte ; faites un carton de manchon de huit pouces, tant en hauteur qu'en largeur, vous le beurrez bien en dedans, vous moulez votre pâte & la mettez dans le carton, & laissez-le revenir : ensuite le dorer d'œufs, & le faire cuire au four moderé : étant cuit à propos, le tirer du four, l'ôter du carton & le servir pour Entremets.

Gâteau de Savoye.

Foüettez en neige une douzaine de blancs d'œufs ; mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant pesant de sucre en poudre que les douze œufs ; coupez en long un quarteron de pistaches pelées, & autant d'amandes douces coupées de même ; passez-les sur le feu dans une casserole avec du sucre comme pour griller ; ajoûtez-y du citron verd râpé ; jettez cela dans votre pâte & mêlez bien le tout ensemble ; versez le tout dans une casserole ou pouperoniere & le met-

Digitized by Google

tez cuire au four ; étant cuit à propos, faites une glace blanche avec du blanc d'œuf, du ſucre en poudre & jus de citron ; battez bien le tout enſemble & en couvrez le Gâteau ; faites-y quelque petit deſſein deſſus avec de l'écorce de citron confit coupé, mettez-le un moment au four pour ſecher la glace : enſuite retirez-le de la caſſerole, dreſſez-le dans un plat, & ſervez pour Entremets.

Gâteau de Piſtâches.

Il faut avoir ſix onzes de Piſtaches & deux onces d'amandes douces pelées, faire blanchir une côte de citron vert confit, la hacher, & piler bien le tout enſemble, en y ajoûtant deux blancs d'œufs, puis le paſſer par un tamis, & peſer autant de ſucre en poudre que de pâte, bien mêler le tout enſemble : enſuite foüettez huit autres blancs d'œufs, mêlez-les peu à peu, afin que cela ſe délaye mieux ; ajoûtez-y quatre jaunes d'œufs que vous mêlerez bien ; faites

Digitized by Google

un moule de papier, versez votre composition dedans, & le mettez cuire deux heures au four : il faut plus de chaleur dessous que dessus : quand il est cuit, vous le tirez du four, l'ôtez du papier & le servez pour Entremets. On peut le servir glacé.

Genoises.

Hachez du citron verd & du citron confit menu, & le pilez ensuite dans le mortier avec deux macarons, six biscuits d'amandes ameres, un morceau de moële de bœuf, de la marmelade de fleurs d'orange, gros comme deux œufs de crême pâticiere ; ajoûtez-y quatre jaunes d'œufs, & sucrez cela de bon goût ; le tout étant bien pilé & mêlé ensemble, faites deux abaisses de pâte fine bien mince, moüillez-en le dessus d'une légerement avec un peu d'eau, & mettez de votre composition dessus par petits morceaux, les éloignant de distance raisonnable les uns des

Digitized by Google

autres : vous les couvrirez enſuite de l'autre abaiſſe & avec la pointe de vos doigts vous enfermerez chaque petit morceau entre les deux pâtes ; & avec un fer propre à cela, vous les couperez un à un & les rangerez proprement ſur une feüille de papier, & les ferez frire ou cuire au four ſur une feüille de cuivre ; enſuite les glacer & ſervir pour Entremets.

Gigot à la Payſanne.

Ayez un Gigot de Mouton, dégraiſſez-le & le déſoſſez, ne laiſſant que l'os du manche, après l'avoir bien battu, ôtez la peau du deſſus large comme les deux mains ; faites piquer de menu lard le Gigot, arrangez-y dedans une bonne farce ; faites un ragoût de pigeons, aileron, ou de ce qu'il vous plaira, que vous mettez dedans, recouvrez de farce, & le mettez cuire à la braiſe : étant cuit, égoutez-le & le ſervez avec une eſſence de jambon & jus de citron pour Entrée.

Digitized by Google

Gigot à l'Espagnole.

Ayant paré le manche de votre Gigot & ôté l'os du milieu, ôtez toute la chair, à la réserve d'un pouce d'épaisseur que vous laissez attaché à la peau ; battez-la légerement ; hachez la chair que vous avez tirée avec fines herbes & épices ; mettez-y du lard coupé en dez & enfermez cela dans votre Gigot, & le cousez tout autour avec une ficelle, & le mettez cuire à la braise : étant cuit, servez-le avec une sausse à l'Espagnole. Vous trouverez la maniere de la faire au tome second, page 67. Ou bien faites-la de cette maniere. Mettez dans une casserole du jus de bœuf & du coulis de veau & de jambon, un petit oignon, deux cloux de girofle, sel, poivre, un verre de bonne huile, capres & anchois, une gousse d'ail, un verre de vin de Champagne ou autre vin blanc ; faites boüillir le tout & l'écumez : étant de bon goût, passez-le au tamis de crin & vous en servez au besoin.

Digitized by Google

Vous pouvez vous ſervir au lieu de la chair du Gigot, de celle de perdrix rôtie.

Gogue au ſang.

Vous ratiſſez un foye de veau, afin d'en ôter les filandres & le hachez groſſierement; vous y mettrez de la panne & de l'oignon en petits dez, des fines herbes & aſſaiſonnement; vous détrempez le tout avec du ſang de veau ou de porc, que cela ne ſoit point trop liquide; mettez-y quelques jaunes d'œufs cruds & coriandre en poudre, une mie de pain trempé dans de la crême, le tout bien mêlé enſemble; garniſſez une caſſerole ou poupetonniere de bardes de lard, & d'une crêpine de porc deſſus, mettez-y votre foye dedans, enveloppez bien le tout, garniſſez de quelques bardes de lard, & la faites cuire dans le four, feu deſſus & deſſous environ deux heures: étant cuite, dreſſez-la dans un plat, & ſervez avec une eſſence de jambon pour Entrée.

Digitized by Google

La même compoſition ſert à faire des ſauſſiſſes plates que l'on fait griller dans une caiſſe, & ſe ſervent de même avec une eſſence de jambon.

Grenade de Choux-fleurs.

Prenez des Choux-fleurs les plus blancs, épluchez-les par petits boutons & les faites blanchir à preſque cuits; enſuite prenez une caſſerole ou poupetonniere, mettez au fond des bardes de lard bien minces & y arrangez vos boutons de Choux-fleurs blanchis contre le lard, bien preſſez l'un contre l'autre, juſqu'à ce qu'il y en ait tout le tour de votre caſſerole; vous ferez une farce comme pour du godiveau qui puiſſe ſe ſoutenir; enſuite vous prendrez de votre farce que vous étendrez ſur vos Choux-fleurs de l'épaiſſeur d'un écu, puis y paſſerez un œuf battu avec la main pour bien ſouder, de façon que vos Choux-fleurs étant cuits, ne puiſſent tomber quand vous voudrez la dreſſer; vous aurez un ſalpicon de

Digitized by Google

toutes sortes de volailles cuites, vous le mettrez dans une essence bien liée; & étant refroidi, vous le mettrez dans votre puits de Grenade, & vous racheverez de couvrir avec votre godiveau, lard & tranches de veau battuës, & assaisonnées légerement, & les ferez cuire au four couverts d'un plat d'argent; prendre garde que les Choux soient bien blancs; étant cuite, vous la dégraisserez bien & la renverserez légerement sans dessus dessous dans son plat, y mettrez une petite essence de jambon & gros poivre.

La Grenade de Concombre se fait de même. Pour celle des Choux de Milan, vous coupez les Choux en six quartiers que vous faites blanchir, & arrangez le blanc du côté du lard, & ferez la même chose qu'aux Choux-fleurs, & servirez de même.

Digitized by Google

H

Hatelettes de Ris-de-Veau.

FAites blanchir deux Ris-de-Veau avec du petit lard; coupez les Ris-de-Veau en dez & le petit lard en filets; passez cela à la casserole avec lard fondu, persil, ciboule, sel & poivre; poudrez un peu fort de farine, & moüillez d'un peu de bon boüillon; faites-les cuire, que cela ne soit point trop clair; laissez-les un peu refroidir pour les embrocher dans de petites hatelettes d'argent ou de bois, retournez-les dans leur sausse & les pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les griller sur un feu qui ne soit point trop vif & les servez pour Hors-d'œuvres d'Entremets, ou garnitures d'Entrées.

Ceux de foyes gras se font de même.

Digitized by Google

Huitres en petits Pâtez à la Hollandoiſe.

Ayez autant d'Huitres que vous voulez faire de petits pâtez, eſſuyez-les bien ſortant de l'écaille; paſſez-les légerement avec de bon beurre, perſil, ciboule hachée & les aſſaiſonnez : étant froides, vous en faites des petits pâtez dans de petites tourtieres en pâte fine, vous les faites cuire au four, & les ſervez chaudement pour Entrée ou garniture.

I

Jambon. Maniere de le conſerver.

PRenez du poivre noir & de la cendre à proportion de la quantité de Jambon que vous avez à conſerver; faites-en une eſpece de pâte, de laquelle vous enduiſez les fentes & crevaſſes de Jambon; cela empêche que les mittes ne s'y mettent; pendez-les en l'air dans un lieu ni trop chaud ni trop humide : ſi vous

Digitized by Google

êtes obligé d'en porter en campagne, il faût les emballer dans des caiſſes avec des coupeaux de Tonnelier & du foin pour les tenir ſerrez.

Jus de Bœuf.

Coupez de la roüelle de Bœuf par tranches point trop minces; mettez dans une caſſerole un peu épaiſſe (point fraîche étamée) quelques petites bardes de lard, deux ou trois oignons coupez en deux, un petit morceau de ſucre; arrangez vos tranches de Bœuf deſſus pour en garnir par tout la caſſerole; jettez enſuite une cuillerée de bon boüillon deſſus qui n'ait point de couleur; mettez ſuer le tout ſur un moyen feu l'eſpace d'un demi-quart-d'heure, & le pouſſez après ſur un fourneau bien allumé: quand il s'attachera, ayez ſoin qu'il ne ſe faſſe point de vuide entre les morceaux de viande qui brûleroit & donneroit un mauvais goût au jus, remettez de tems en tems les morceaux de viande deſſus; quand

Digitized by Google

cela ſera attaché, vous y jettere une pincée de perſil & remuerez la viande, & moüillerez du boüillon de la piece de Bœuf de l'ordinaire. Dans les extraordinaires, on fait des empotages exprès pour les jus & coulis : vous aurez ſoin de ne les pas trop noyer de boüillon, qui lui ôteroit ſa couleur, & l'aſſaiſonnerez d'un peu de baſilic, cloux de geroſle, champignons, ciboule ; le laiſſerez ainſi cuire, & le paſſerez dans une terrine pour vous en ſervir au beſoin.

Jus d'Oignons.

Coupez des Oignons par tranches, carottes & panais ; faites rouſſir le tout dans une caſſerole avec beurre, remuant de tems en tems : étant roux, mettez-y une pincée de perſil, & le poudrez d'un peu de farine ; moüillez-le de boüillon de poiſſon, de racines ou de purée claire aſſaiſonnée de champignons & un peu de baſilic, laiſſez le tout mitonner ; enſuite paſſez-le au tamis, & vous en ſervez au beſoin.

Digitized by Google

L

Lapins en bresoles.

AYez deux gros Lapreaux, habillez-les & les coupez en quatre; désossez-les & levez-en la chair que vous mettez à part, conservez les morceaux de peau : faites une farce de la chair & des foyes que vous avez mis à part avec de la graisse de veau, de bœuf & lard blanchi, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices & capres hachées, hachez bien tout cela ensemble & le pilez dans un mortier, & y ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs pour la lier : étendez les morceaux de peau de vos Lapins sur une table; mettez de la farce dessus, roulez-les & les ficelez, garnissez une casserole de tranches de bœuf & de bardes de lard, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; arrangez vos Bresoles dessus, & couvrez comme dessous; ajoutez un bouquet, ca-

Digitized by Google

sottes, panais, oignons, feüille de laurier & coriandre; moüillez cela de deux cuillerées de boüillon; couvrez la casserole & faites cuire à petit feu: étant cuites, égoutez leur jus dans une autre casserole, mettez dedans une essence de jambon, des mousserons hachez que vous ferez mitonner; tirez vos Bresoles de la casserole où elles ont cuit & les mettez dans celle où est l'essence, sans trop les remuer; laissez attacher le jus de votre braise, & la moüillez encore de jus; dressez-les dans un plat, & servez avec une échalotte & jus de citron pour Entrée.

Lapins à l'Angloise.

Habillez deux beaux Lapins, coupez-leur les quatre pattes, désossez les cuisses; faites une farce de leurs foyes avec veau blanchi, graisse de veau & lard aussi blanchi, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices, hachez bien le tout ensemble & le pilez dans le mortier; ajoutez

Digitized by Google

y quelques jaunes d'œurfs pour la lier, farciſſez-en le corps de vos Lapins: enſuite pliez-les en deux, & couſez-leur chacun la tête entre les jambes; foncez une caſſerole de tranches de bœuf & bardes de lard; mettez vos Lapins deſſus, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, recouvrez-les comme deſſous, couvrez la caſſerole; faites ſuer cela feu deſſus & deſſous: enſuite moüillez-les de boüillon & les laiſſez cuire: étant cuits, on peut les ſervir avec des navets cuits à l'eau ou au boüillon, que vous égoutez & que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre frais, aſſaiſonné de ſel, poivre & muſcade, remuez cela ſur le feu, afin que le beurre ſe fonde, les dreſſer de bon goût dans un plat & les Lapins deſſus, & ſervir pour Entrée. On peut ſervir des épinars au beurre & à la crême, à la place des navets, ou des oignons blancs blanchis, pelez & cuits dans du boüillon aux deux tiers, & achevez dans du

du lait; vous les égoutez & les paſſez en purée à la paſſoire; vous les mettez dans une ſauſſe blanche au beurre frais point trop liquide, & ſervir ſous vos Lapins pour Entrée.

Lapreaux au gîte.

Ayez de bons Lapreaux qui ayent du fumet, habillez-les & ne leur coupez pas les pattes; ouvrez-les de la grandeur de quatre doigts pour les vuider; enſuite tâchez d'en ôter trois ou quatre os des reins les plus près de la queuë, ſans percer la peau, attendu que ces os n'y étant plus vous les pliez de maniere qu'ils ſemblent être au gîte; ayant les quatre pattes joignantes contre la tête. Faites une bonne farce avec les foyes de vos Lapreaux, ôtez le fiel des foyes, vous pouvez y mettre quelques foyes de volaille, parce que les foyes des Lapreaux ſont quelquefois gâtez: vous hachez vos foyes avec du lard rapé, aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, fines herbes &

Digitized by Google

fines épices ; le tout étant haché, vous le pilez dans un mortier, & y ajoûtez deux ou trois jaunes d'œufs, selon la quantité de vos foyes, pour la lier ; vous en mettez dans le corps de chaque Lapreau la grosseur d'un gros œuf, & vous recousez le trou ; ensuite trousſez-les de maniere qu'en les pliant presque en deux, les quatre pattes se trouvent à peu près contre la tête, & vous les faites refaire devant le feu sur une écumoire : étant ainsi préparé & bien essuyez, vous les faites piquer de moyen lard ; ensuite prenez une casserole, mettez au fond des bardes de lard, tranches de veau battu, tranches de jambon & un oignon ; vous mettez vos Lapreaux dessus, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, & les couvrez comme dessous ; vous les mettez suer sur un fourneau, & les moüillez ensuite d'une cuillerée de bon boüillon, & les faites cuire feu dessus & dessous ; vos Lapreaux étant cuits un peu verd, vous égoutez

le boüillon au clair dans une autre caſſerole & le faites cuire au caramel ; enſuite vous tirez vos Lapreaux de la caſſerole où ils ont cuit, & les mettez glacer dans le caramel comme des fricandeaux : étant glacez, vous les retirez du caramel, & laiſſez attacher ce qui reſte ; étant attaché, vous y mettez un peu de jus avec une caraffe de vin de Champagne pour en détacher le ſuc ; l'ayant un peu écumé & bien dégraiſſé, vous paſſez le tout dans un tamis ſur un plat où vous voulez ſervir vos Lapreaux ; qu'ils ſoient de belle couleur, & ſervez pour Entrée.

Ces Lapreaux ſe peuvent appeller au vin de Champagne.

Lapreaux au gîte d'une autre maniere.

Dépoüillez deux bons Lapreaux au fumet juſqu'au bout des pattes, que vous conſervez auſſi-bien que les oreilles entieres ; vuidez-les en leur ouvrant le ventre le moins que vous pourrez : faites une farce avec les

Digitized by Google

foyes, champignons, truffles vertes, lard rapé, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes & fines épices; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans le mortier, ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs pour la lier; mettez-la par moitié dans le corps de vos Lapreaux, que vous recousez: ensuite mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole & vos Lapreaux le ventre dessus lesdites bardes, vous leur couchez les oreilles sur le dos & arrangez les pattes de derriere & de devant comme ils sont au gîte; vous les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, vous les recouvrez de tranches de veau & bardes de lard; ensuite vous couvrez la casserole de son couvercle, & les mettez cuire au four bien étouffé, afin que le fumet ne s'évapore point: étant cuits, dressez-les dans un plat dans la forme qu'ils sont au gîte; mettez dessous le jus qui est au fond de la casserole, que vous dégraissez bien,

Digitized by Google

& que vous liez d'une bonne eſſence ; ajoutez-y une échalotte hachée, du poivre concaſſé & jus de citron, & ſervez pour Entrée.

Lapreaux en caiſſe.

Ayez trois ou quatre bons Lapreaux, dépoüillez-les & les vuidez, levez-en tous les filets & les paſſez très-légerement dans du lard fondu avec champignons, perſil, ciboules hachées, aſſaiſonné de ſel, poivre, peu de fines herbes & fines épices : on peut ne les point paſſer ſi on veut ; faites une caiſſe de papier qui ſoit fort, & étendez dedans l'épaiſſeur de deux écus d'une bonne farce, rangez tous vos filets deſſus ; couvrez-les de la même farce & paſſez la main deſſus avec de l'œuf battu pour l'unir ; mettez encore deſſus des bardes de lard, & la mettez cuire au four ſur une feüille de cuivre ; il faut une heure de cuiſſon ; étant cuit, levez les bardes de lard, dégraiſſez-la, & la ſervez avec une eſſence de jambon ou bien à ſec.

Digitized by Google

On peut servir ces filets de Lapreaux en hatelettes.

Langue de bœuf au sang.

Elle se fait de même que les autres viandes au sang, à la réserve qu'il faut piquer la langue de lard & de jambon, assaisonner le lard de fines herbes & du fenoüil haché pour que le goût soit déguisé. Ces sortes d'Entrées-là sont bonnes dans le Printems, attendu que vous trouvez le fenoüil frais; au lieu du sang de cochon, il faut avoir du sang de volaille, & mettre un demi jus de citron dedans, pour qu'il ne se caille point. Chaque Officier doit sçavoir cette maniere-là.

Toutes ces sortes de mets au sang se servent avec une petite essence.

Lottes piquées de petit lard, à la braise.

Ayez six ou huit Lottes, mettez-les dans de l'eau à demi chaude pour les dêlimoner, ratissez-les bien avec

Digitized by Google

un couteau ; vuidez-les & conservez les foyes en ôtant l'amer ; piquez-les de petit lard pour un côté, comme des fricandeaux, & les mettez cuire dans une braise bien nourrie & moüillée : vous trouverez la maniere de faire la braise en gras au tome second lettre S, page 334. au sujet du Saumon ; étant cuites, vous ferez une glace dans une casserole avec de fort bon boüillon pour les glacer & leur donner couleur ; si vous ne réussissez point de cette façon à leur donner couleur, faites rougir une grosse pelle rouge, & leur donnez couleur doucement, ou mettez-les dans un four chaud un moment, & les servez avec une essence de jambon dessous pour Entrée.

M

Mitonage gras, ou boüillon pour les Potages.

METtez dans une marmite avec de l'eau froide, un morceau

de palleron & trumeau, ou si vous avez la commodité de la culote de bœuf ou de la tranche, & quelques cuisseaux de veau, selon la quantité que vous en voulez faire; écumez cela en y jettant de l'eau fraîche de tems en tems; mettez-y ensuite carottes, panais, oignons, sel, un bouquet; laissez cuire cela doucement jusqu'au point que vous voudrez que le boüillon ait de la force; vous y pouvez faire cuire vos volailles blanchies & ficelées, & observer de les mettre plûtôt au derriere de la marmite qu'au devant; passez ensuite le boüillon dans un tamis de soye, afin qu'il se dégraisse, & en mitonner vos Potages: on a de petites marmites différentes de garnitures qui servent aussi à masquer chaque potage.

Moudon.

Il faut prendre une fraise de veau bien blanche, & la faire dégorger dans de l'eau tiéde; ensuite vous la faites cuire dans une demie braise: quand

Digitized by Google

quand elle eſt cuite, vous la retirez & vous la hachez ; vous la mettez dans une caſſerole avec une pinte de ſang de cochon, & l'aſſaiſonnez de ſel, épices, fines-herbes, perſil & ciboules, une échalotte, une petite pointe d'ail : puis vous prenez un gros boyau de bœuf que vous nettoyez bien, & entonnez cela comme du boudin ; vous pouvez en faire des petits dans des boyaux de cochon ; vous les faites cuire dans une demie braiſe, & les ſervez chauds. Vous pouvez faire griller les petits pour garnir les gros qui ne ſeront pas grillez : vous pouvez ſervir deſſous un ragoût de pieds de mouton au brun, qui ſoit d'un bon goût & bien dégraiſſé, & ſervir pour Entrées ou Hors-d'œuvres.

O

Oeufs au pain.

BAttez des œufs frais comme pour omelette ; faites tremper de la

Digitized by Google

mie de pain blanc dans de la crême chaude; étant bien trempée, passez-la avec la crême dans une étamine; ensuite détrempez-la dans vos œufs battus, en mêlant bien le tout ensemble; ajoutez-y du sucre en poudre & un peu de sel menu: mettez du bon beurre dans le fond d'un plat comme pour des œufs au miroir; faites chauffer votre plat & le beurre, & versez vos œufs dedans; mettez-les en même-tems au four, afin qu'ils montent doucement; il ne faut qu'une demi-heure de cuisson; étant cuits, servez-les pour Entremets.

Oeufs à la Sicilienne.

Faites pocher des œufs frais à l'eau boüillante un peu plus fermes que pour manger au jus: les ayant mis dans l'eau fraîche, coupez-les proprement tout autour & en long par le milieu, de maniere qu'il y ait un côté coupé plus profond que l'autre; vous en ôtez le jaune & lavez les blancs dans l'eau tiede; rempliſſez-

Digitized by Google

les enfuite d'une crême de piſtaches cuite, trempez légerement dans l'œuf battu la moindre moitié & la collez ſur l'autre; arrangez-les dans le plat qu'ils doivent être ſervis, le petit côté en deſſous, & les tenez chaudement; faites un ſirop avec vin d'Eſpagne, ſucre & canelle: quand le ſirop ſera fait, vous le verſerez ſur vos œufs, & y jetterez enſuite deſſus de la nompareille, & ſervirez pour Entremets. Si vous voulez quand les œufs ſeront remplis de crême, les mettre chacun ſur une tranche de biſcuit, faire cuire du ſucre au caramel, & avec une fourchette que vous tremperez dedans, vous faites deſſus vos œufs de petits filets de caramel en ſecouant la fourchette deſſus, y poudrer enſuite de la nompareille, les dreſſer dans un plat, & ſervir à ſec pour Entremets.

Oeufs en crêpine.

Faites piler une douzaines d'œufs durs; enſuite pilez à part un peu de

Digitized by Google

blanc de poularde cuit, un peu de lard blanchi, de la moële de bœuf, une mie de pain trempé dans de la crême, & deux jaunes d'œufs cruds, pilez bien le tout ensemble, assaisonné de sel, poivre & muscade; le tout étant bien pilé & mêlé ensemble, vous coupez des morceaux de crêpine en quarré grand comme la main, que vous mettez tremper dans de l'eau tiede; ensuite vous les retirez & les mettez essuyer entre deux linges; puis vous mettez sur chaque morceau de crêpine un lit de la farce ci-dessus, sur laquelle vous mettez un œuf frais poché à l'eau, qui soit froid & paré tout autour; vous le recouvrez de la même farce & l'enveloppez de la crêpine; vous dorez les extrémitez d'un œuf battu, afin que cela tienne & les laissez sécher; vous les faites frire de belle couleur, & les servez chauds pour Entremets.

Digitized by Google

Oeufs à la Regence.

Coupez en petits dez gros comme deux doigts de petit lard ; au défaut de petit lard, vous pouvez vous servir de jambon que vous ferez ſuer dans une caſſerole : ayant ſué & étant attaché, vous y mettrez des petits carrez d'oignons & de champignons de la même groſſeur du petit lard coupé ; vous moüillerez cela d'une cuillerée de bon jus pour les faire cuire ; étant cuit, vous lierez cette ſauſſe avec un peu d'eſſence de jambon ; enſuite vous caſſez huit œufs frais dans un plat d'argent, dans lequel vous aurez mis du lard fondu froid auparavant ; vous mettrez le plat ſur un fourneau avec un peu de feu deſſous ; vous ferez chauffer d'autre lard fondu bien chaud que vous jetterez ſur vos œufs ; vous réitererez cela pluſieurs fois, juſqu'à ce que vos œufs ſoient cuits deſſus & deſſous ; étant cuits, vous égouterez tout le lard fondu, eſſuyerez proprement

Digitized by Google

le plat, & jetterez votre sausse dessus, y mettant un petit filet de vinaigre qui pique, & servez pour Entremets.

Oeufs. Petits Oeufs en toute saison.

Ayez quelques ris-de-veau blanchis, des foyes gras, des truffles vertes, des crêtes à moitié cuites, des petits champignons, un demi quarteron de pistaches des plus belles: passez le tout ensemble dans une casserole avec lard fondu: étant passé, moüillez-le de jus de veau & le laissez mitonner trois quarts-d'heure; étant cuit, liez-le dans une essence de jambon. Pour faire vos petits œufs, faites durcir une douzaine d'œufs frais; quand ils sont durs, vous prenez les jaunes & les pilez dans un mortier, & les assaisonnez de sel, poivre, muscade & blanc de ciboule hachée, un peu de lait & de crême douce, & de la mie de pain bien blanche; vous pilez bien le tout ensemble & vous formez vos petits

œufs en les roulant dans la main de différentes grosseurs, & les mettez cuire dans un bon assaisonnement ou dans de l'eau boüillante ; lorsqu'ils sont pris, vous les mettez égouter dans une passoire ou sur un tamis, vous les rangez dans un plat & jettez votre ragoût dessus : il y a des Officiers qui les font cuire dans le ragoût ; mais ils n'en font pas mieux, parce que cela écume toujours, & rend l'Entremets fort vilain, & d'une mauvaise couleur.

Omelette aux Ecrevisses.

Prenez une douzaine d'œufs frais, que vous battez bien & les assaisonnez à l'ordinaire, mettez-y deux pains de beurre de Vanvre par morceaux : ensuite vous faites un salpicon de queuës d'Ecrevisses, de foyes de brochet, de laitances de carpes, des truffles vertes & champignons, que vous assaisonnez de sel, poivre, un peu de fines herbes & fines épices : étant cuit & de bon goût, mettez

Digitized by Google

dans une poële un quarteron d'huile d'olive que vous faites bien chauffer ; puis vous ôtez cette huile & essuyez bien la poële, cela sert pour accommoder la poële pour faire les Omelettes : ensuite vous mettez dans ladite poële un demi quarteron de bon beurre frais que vous faites fondre, & vous jettez la moitié de vos œufs battus dedans pour en faire deux Omelettes l'une après l'autre ; vous en dressez une dans le plat que vous voulez servir, & vous mettez votre salpicon dessus l'Omelette, que la fausse soit courte ; puis vous la recouvrez de votre autre Omelette, & qu'elle soit d'une belle couleur ; vous aurez un coulis d'Ecrevisses avec les œufs desdites Ecrevisses semez dedans pour mettre par-dessus, sur tout que le tout soit bien dégraissé, & servez pour Entremets.

Digitized by Google

P

Pain à la Miſſiſſipi.

AYez un pain bien rond & ſans beſure, de la groſſeur que vous jugerez à propos ; faites une ouverture en deſſous & le vuidez de ſa mie ; gardez le morceau de l'ouverture, rempliſſez-le de bon ragoût ſuivant la ſaiſon, comme de cailleteaux, tourtereaux, pigeonneaux, huitres, petits œufs, crêtes, truffles, mouſſerons, montans de cardes, que le tout ſoit bien paſſé & aſſaiſonné de bon goût : quand le ragoût ſera cuit comme il faut, rempliſſez-en le pain & le fermez avec le morceau que vous avez gardé ; ficelez-le & le mettez tremper une heure dans du lait ; enſuite retirez-le & l'égoutez, farinez-le & le faites frire de belle couleur ; tirez-le adroitement, laiſſez-le égouter & le dreſſez dans le plat que vous voulez le ſervir : ayez des ris-de-veau que vous faites piquer de

Digitized by Google

lard & jambon, cuire & glacer comme des fricandeaux ; étant cuits, vous les arrangez autour du pain, jettez leur sausse dessus & servez pour Entrée.

Pain à la Hollandoise.

Faites échauder une livre d'amandes douces & un quarteron de pistaches ; pelez-les & les pilez bien dans un mortier avec un peu de citron verd confit, ajoutez-y trois quarterons de sucre en poudre ; quand le tout est bien pilé, mettez-y douze jaunes d'œufs frais battus ; ensuite foüettez les blancs en neige que vous mêlerez bien ensemble ; beurrez une tourtiere ou plat d'argent, mettez-y votre pâte en l'unissant, faites cuire cela deux heures au four ; & servez glacé pour Entremets.

Pain en côte de melon à la Baviere.

Ayez un Pain de potage de deux fols qui ne soit point bien gros & sans besure, ne le chapelez point ;

Digitized by Google

faites une ouverture en dessous & le vuidez de sa mie, gardez le morceau de l'ouverture ; faites prendre couleur à votre pain dans une casserole avec un morceau de beurre frais ; étant de belle couleur, tirez-le de la casserole & le laissez refroidir ; ensuite rempliſſez-le d'un salpicon ou ragoût coupé en dez qui soit bien assaisonné & de bon goût, fermez-le bien avec le morceau de l'ouverture & le ficelez ; ayez un bon ragoût de petits oignons tout prêt ; faites fondre dans un plat d'argent qui vous doit servir, du Parmesan rapé, mettez-y ensuite deux cuillerées de la sausse du ragoût d'oignons ; remuez cela sur le fourneau, afin de le bien mêler ; ensuite vous y mettez votre Pain & arrangez autour un cordon de vos oignons, & vous arrosez votre Pain de la même sausse d'oignons, puis vous prenez un morceau de Parmesan que vous rapez & soûpoudrez par-dessus votre Pain & oignons, que vous faites ensuite fondre au four

ou à la pelle rouge ; mettez encore un peu de jus d'oignons dessus ; ensuite vous avez des queuës de mouton cuites à la braise que vous rangez autour de votre Pain, posant le gros bout sur le plat, & le petit en haut sur le Pain à distances égales ; mettez entre les queuës des petits oignons jusqu'au haut qui sera terminé par un oignon ; vous arrosez le tout de jus d'oignons & le poudrez de Parmesan ; quand vous serez prêt à servir, vous lui ferez prendre couleur au four, & le servirez pour Entrée.

On en peut faire autant en maigre en mettant des filets de soles, d'anguilles, ou d'autre poisson à la place des queuës de mouton.

Pain à la Baviere d'une autre maniere.

Dans un pareil Pain, même plus gros que le précédent, vous pouvez y mettre un ragoût de becasses, de petits oignons au roux, ou de perdrix rouges ; les becasses & perdrix se

peuvent faire cuire à la braiſe ; enſuite les dépecer & les mettre en ragoût ; vous le mettez dans votre Pain, & le fermez : on peut faire deſſus le Pain trois trous d'une égale diſtance avant de l'emplir : faites fondre du Parmeſan rapé dans le plat qui vous doit ſervir, & le racommodez comme l'autre avec des queuës de mouton, & prendre couleur au four, & y mettre les trois têtes de vos becaſſes ou perdrix dans les trois trous, & le ſervir pour Entrée.

Pain de Choux.

Garniſſez une poupetonniere de bardes de lard ; coupez enſuite une noix de veau par tranches fort minces que vous garnirez par tout deſſus ; vous y étendrez une farce faite de veau, jambon cuit, graiſſe de bœuf & lard blanchi, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & fines herbes hachées : coupez un Choux de Milan par tranches fort minces ; paſſez-le dans une caſſerole avec beurre &

Digitized by Google

lard fondu, assaisonné de sel & de poivre, & le poudrez de farine; mouillez-le de jus & le laissez mitonner; faites un salpicon de champignons & jambon coupé en dez; quand il sera passé & cuit comme un ragoût, vous en mettrez la moitié avec votre ragoût de Choux & le lierez de coulis; vous le laisserez refroidir & le mettrez froid sur la farce qui est étenduë dans la poupetonniere, & le recouvrirez de farce que vous froterez avec la main trempée dans de l'œuf battu; vous mettrez ensuite dessus des tranches de veau & des bardes de lard; couvrez la casserole de son couvercle, & faites cuire cela doucement, feu dessus & dessous: étant cuit, vous le renverserez, & ferez un trou par-dessus pour le dégraisser, & y mettrez le reste du salpicon avec un jus de citron; vous le dresserez dans un plat & le servez pour Entrée.

Digitized by Google

Petits Pâtez d'Ecreviſſes.

Prenez cent belles Ecreviſſes, faites-les cuire dans de l'eau ſalée, épluchez les queuës & les groſſes pates que vous mettez à part ; ôtez les ameres qui ſont dans les coquilles du caſque, lavez-les bien dans pluſieurs eaux avec les petites pates & les autres coquilles ; étant bien lavées, laiſſez-les un peu ſécher ; faites-les bien piler & en faites un beurre d'Ecreviſſes. La maniere de le faire eſt expliquée aux Ecreviſſes en hatelettes, lettre E. Enſuite prenez une partie des queuës d'Ecreviſſes que vous avez mis à part, & les hachez avec un morceau de chair de carpe ou autre poiſſon plus fin ; ſi c'eſt en jour gras, vous hacherez parmi un ris-de-veau, & en ferez un bon godiveau bien aſſaiſonné de tout ce qu'il faut : comme champignons hachez, perſil, ciboules, fines herbes & fines épices, & quelques jaunes d'œufs cruds, une mie de pain mitonnée dans du lait &

Digitized by Google

du beurre d'Ecrevisses qui rend la couleur rouge ; faites des abaisses de pâte de feüilletage ou de pâte à l'Espagnole, que vous mettez dans des petites tourtieres ; mettez au fond un peu de godiveau & deux queuës d'Ecrevisses entieres dessus ; couvrez-les d'un peu de godiveau & ensuite d'une autre abaisse : étant tous faits de la même maniere, dorez-les avec du beurre rouge d'Ecrevisses, & les mettez cuire au four.

Si c'est un jour gras, on fera la farce de dessous de moële, & celle de dessus d'Ecrevisses, & on les remplira avec des œufs d'Ecrevisses, & on les fera cuire de même au four, ils sont très-bons ; ils se servent pour Entrée, Hors-d'œuvres ou garniture.

Pâte à la Royale.

Mettez dans une casserole une chopine d'eau avec une demie livre de bon beurre frais, & du sel à proportion, mettez-la sur un fourneau ; lorsque le beurre sera fondu, & que cela

cela commencera à boüillir, ôtez-la du feu : mettez dans une autre caſſerole une bonne poignée & demie de fleur de farine, & la détrempez bien peu à peu avec l'eau & le beurre que vous avez fait fondre : étant bien délayez avec une cuilliere de bois, caſſez-y une douzaine d'œufs frais l'un après l'autre, que vous y incorporerez bien. Cette pâte ſert à faire un poupelain, des petits choux & des beignets.

Pâte à l'Eſpagnole.

Mettez ſur une table bien propre autant de fleur de farine que vous en aurez beſoin pour ce que vous en voulez faire : faites un creux au milieu de votre farine, & y délayez deux ou trois œufs, à proportion de la farine que vous employez, mettez-y du ſel à proportion & détrempez bien cette farine avec de l'eau, enſorte que cette pâte ſoit molette : étant faite, coupez-la en pluſieurs morceaux, & les étendez avec le

Digitized by Google

rouleau le plus mince qu'il vous sera possible : faites fondre du saindoux sur un réchaud ; étant fondu, prenez un bout d'aile de volaille en plume, trempez-le dans le saindoux & en moüillez toute la surface de chaque abaisse à mesure que vous les étendrez ; mettez-en deux l'une sur l'autre & les roulez ensemble ; continuez les autres de même, en les mettant les unes sur les autres comme vous avez fait les premieres : laissez-la reposer un peu de tems ; ensuite mettez-la en masse & en formez un rouleau que vous coupez par morceaux de la grosseur dont vous en avez besoin, pour former ce que vous en voulez faire ; vous l'étendez avec un rouleau, & en mettez deux ou trois l'une sur l'autre bien mince : cette pâte monte & devient fort feüilletée.

Petits Pâtez à la Mousquetaire.

Il faut avoir un grand ragoût de petits pigeons, fourni de toutes sor-

Digitized by Google

tes de garnitures, bien assaisonné & de bon goût ; ensuite dresser des petits Pâtez en pâte fine ; grands comme une tasse à caffé, plus ou moins grands n'importe, qu'ils soient bien dressez & façonnez ; mettez dans chacun un petit pigeon avec du ragoût ; couvrez-les de la même pâte & les faites cuire au four. Il faut qu'ils ayent une petite couronne de pâte au milieu, parce qu'étant cuits, vous mettez dedans un peu d'essence de jambon par le trou de la couronne. On peut y mettre suivant la saison, du verjus ou du jus de citron, & les servir pour Entrée.

Pâtez à l'Espagnole.

Faites cuire deux perdrix bardées à la broche & un carré de mouton ; étant cuites, prenez-en les chairs pour les hacher ; faites blanchir de la graisse de bœuf & du lard que vous mettez ensuite rafraîchir à l'eau froide ; hachez le tout ensemble & l'assaisonnez de sel, poivre, muscade &

Digitized by Google

fines herbes ; mettez-y parmi du coulis de perdrix, que cela ne soit point trop liquide ; faites une pâte de feüilletage de cette maniere : Mettez sur une table bien nette deux litrons de farine, délayez-y deux œufs, un quarteron de bon beurre, & de l'eau ce qu'il en faut pour la rendre maniable, point trop ferme ; allongez votre pâte & la coupez en huit ou dix morceaux ; faites-en des abaisses très-minces ; ayez du saindoux fondu dont vous froterez votre premiere abaisse que vous roulerez ; frotez la seconde & la roulez sur la premiere, & ainsi des autres que vous roulerez toujours sur la premiere jusqu'à la derniere ; le rouleau étant fait, faites rougir un couteau, coupez votre pâte par tranches & l'applatissez avec la main, & en mettez un morceau dans chaque tourtiere ; rempliſſez-les de farce, frotez-les autour de saindoux fondu & les couvrez de l'autre abaisse, dorez-les du même saindoux & les faites cuire au four ; étant

cuits, ſervez pour Entrée, Hors-d'œuvres ou garnitures.

Pâtez à l'Eſpagnole d'une autre maniere.

Dreſſez un Pâté en pâte fine de deux ou trois doigts de hauteur ; foncez-le de ſucre en poudre & tranches de pommes deſſus, un lit de ſucre & un de pommes, juſqu'à ce qu'il ſoit plein, mais peu de ſucre dans les lits ; mettez-le cuire au four ; ayez deux poires de coings que vous mettez cuire dans la cendre chaude : le Pâté étant cuit, voyez ſi les poires de coings ſont cuites comme il faut, tirez-les & les pelez ; prenez-en la chair & la mêlez bien avec la chair des pommes qui ſont dans le pâté ; ajoutez-y trois ou quatre pains de beurre de Vanvre, un peu de canelle en poudre, ſelon la grandeur du Pâté, & le ſervez pour Entremets.

Pâté en crouſtade.

Coupez des noix de veau bien

minces, hachez du lard & de la graisse de bœuf, & la faites fondre ; étant fonduë, passez-la & la laissez refroidir ; faites une farce de toutes sortes de foyes ; mettez-y une livre de beurre de Vanvre, & la graisse refroidie, pilez le tout au mortier & l'assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de fines herbes & de fines épices : faites deux abaisses de pâte fine : dressez-en une dans une tourtiere, mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce, ensuite une de vos noix de veau, puis deux tranches de jambon, un lit de farce & une noix de veau, ainsi jusqu'à la fin ; couvrez de bardes de lard, mettez-y un oignon piqué de deux cloux de gerofle ; couvrez-le de l'autre abaisse, & le mettez cuire au four dix heures : étant cuit, faites un trou par-dessus au milieu & le renversez dans un plat pour le dégraisser ; mettez dedans une sausse hachée, & servez pour Entrée.

Digitized by Google

Pâté d'une Eclanche à la broche.

Ayez une Eclanche mortifiée : battez-la & la déſoſſez, laiſſez ſeulement l'os du manche ; piquez-la de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil & ciboule hachée ; embrochez votre Eclanche, renfermez-la d'une bonne farce bien aſſaiſonnée ; enſuite bardez-la tout autour : faites une pâte avec de la farine, jaunes d'œufs, ſel, & un peu de beurre, formez-en une abaiſſe de la grandeur à pouvoir enfermer votre Eclanche ; l'ayant enfermée, frottez des feüilles de papier de beurre & de jaunes d'œufs, enveloppez-en votre pâté & le ficelez bien ſerré tout autour, & par les deux bouts ; faites-le rôtir au feu environ trois ou quatre heures ; ayez ſoin que le papier qui ſert d'enveloppe ſoit bien fort : étant cuit, tirez-le de la broche & ôtez le papier, & faites un trou par un des bouts, & y faites entrer une ſauſſe hachée, rebouchez le trou d'un bouchon de mie de pain,

Digitized by Google

dressez-le dans un plat & le servez pour Entrée.

Les Pâtez de poulets & poulardes à la broche se font de même.

Pâté d'un Foye de veau à la Princesse.

Hachez un bon Foye de veau, étant haché, faites blanchir du lard & de la graisse de bœuf, laissez-la refroidir; ensuite hachez-la & la mêlez avec le Foye de veau haché; ajoûtez-y de la mie de pain trempée dans de la crême, assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboule, champignons, capres, anchois & fines herbes. Faites une pâte avec du saindoux & en faites deux abaisses; foncez une casserole de feüilles de papier beurré; mettez dessus des bardes de lard fort minces; ensuite une de vos abaisses, mettez votre hachis dedans, recouvrez de beurre, bardes de lard & de l'autre abaisse; dorez-le & le faites cuire au four: étant cuit, retirez-le & le dégraissez, & le servez avec une sausse hachée pour Entrée.

Pâté

Digitized by Google

Pâté de langue de bœuf.

Faites tremper une langue de bœuf dans de l'eau pendant une journée, enſuite tirez-la & la lavez dans de l'eau tiede, & la faites blanchir à l'eau boüillante: étant blanchie remettez-la dans l'eau fraîche & la faites cuire dans une marmite avec eau, & l'écumez; mettez-y un quarteron de beurre, demie livre de graiſſe de bœuf, du ſel, deux ou trois oignons & une mignonette: étant cuite, laiſſez-la refroidir & en ôtez la premiere peau; enſuite lardez-la de gros lardons de lard & jambon, & la coupez par tronçons ou en deux; dreſſez votre Pâté en pâte fine dans une tourtiere, mettez un peu de farce au fond, & trois tranches de jambon, & la langue par-deſſus; couvrez-la de farce, de bardes de lard & de tranches de veau battu, avec un oignon; couvrez-le de la même pâte & le faites cuire au four ſix heures: étant cuit, dégraiſſez-le, mettez une ſauſſe ha-

Digitized by Google

chée dedans, dressez-le dans un plat, & servez pour Entrée.

Pâté de langue de Mouton au sang.

Faites cuire à petit feu des langues de mouton dans une casserole avec beurre, sel, poivre, oignons & une mignonette, moüillez-les de boüillon; ajoutez-y un peu de vinaigre ou verjus : étant cuites, laissez-les refroidir : faites une farce de tetines de veau, de pane, lard blanchi, du veau blanchi, des foyes de perdrix & faisans, assaisonné de persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre, muscade, oignons coupez en dez, & de la poudre de mousserons; hachez le tout ensemble, & y mettez du sang de veau ou de porc, & de la crême douce; dressez votre Pâté en pâte fine de la grandeur de votre plat dans une tourtiere; mettez-y au fond deux bonnes tranches de jambon, un lit de farce & un de langues; ensuite des tranches de jambon, de la farce & des langues, ainsi jusqu'à la fin; couvrez

Digitized by Google

les langues de bardes de lard & d'une abaisse de la même pâte, & le faites cuire au four cinq heures : étant cuit, dégraissez-le, mettez une sausse hachée dedans, dressez-le dans le plat, & servez pour Entrée.

Pâté chaud de tendrons de veau à l'Italienne.

Coupez des tendrons de veau en morceaux de bonne grosseur ; faites-les blanchir à l'eau boüillante : étant blanchis, mettez-les égouter ; faites fondre un morceau de beurre frais dans une casserole, & y mettez les tendrons de veau, avec un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de quatre cloux de gerofle, assaisonné de sel & de poivre ; mettez-y des champignons, mousserons, truffles & foyes gras, passez bien le tout ensemble ; étant passé, dressez votre Pâté, mettez au fond du godiveau & les tendrons de veau dessus avec les champignons, truffles & foyes gras, couvrez proprement le Pâté d'une

Digitized by Google

abaisse de pâte, & le faites cuire au four trois ou quatre heures : étant cuit, dégraissez-le & mettez dedans une sausse à l'Espagnole, ou une essence de jambon, & servez pour Entrée.

Pâté en pot.

Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, ceux d'un liévre, d'une perdrix, une noix de veau & demie livre de jambon ; hachez bien le tout ensemble avec champignons, assaisonné de sel, poivre, muscade, persil, ciboules, basilic, échalottes & fines épices : quand cela est bien haché & mêlé ensemble, ajoûtez-y quatre livres de lard coupé en dez, que vous mêlerez avec, & six jaunes d'œufs, vous y mettrez les blancs foüettez, & y ajouterez une poignée de pistaches échaudées ; ensuite garnissez une marmite de bardes de lard, mettez-y votre hachis & le recouvrez comme dessous, fermez la marmite d'une feüille de papier & de son couvercle,

Digitized by Google

& faites cuire cela l'eſpace de vingt heures à petit feu, qu'il faudra entretenir : étant cuit, laiſſez-le refroidir, ôtez-en les bardes de lard, dreſſez-le dans un plat & le ſervez pour Entremets.

Il s'en ſert auſſi par tranches pannées & grillées pour Entremets.

Pâté en pot d'une autre maniere.

Il faut avoir quatre livres de tranche de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois livres de graiſſe de bœuf, demie livre de truffles vertes, quatre livres de lard coupé en dez, trois livres de jambon ; hachez bien le tout enſemble, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, ajoutez-y deux ou trois œufs & un coulis de deux perdrix ; foncez une marmite de bardes de lard, tranches de veau battu, mettez votre hachis deſſus, & le couvrez comme deſſous ; fermez bien la marmite de ſon couvercle, & faites cuire cela à petit feu,

Digitized by Google

pendant quinze ou vingt heures : étant cuit, laissez-le refroidir dans sa braise, ôtez les bardes de lard & tranches de veau, dressez-le dans un plat, & le servez froid pour Entremets.

Perdrix à la Czarienne.

Ayez trois bonnes Perdrix au fumet, vuidez-les & les désossez sans percer la peau, laissez-leur les os des aîles & des cuisses ; étant désossées, mettez du papier dans le corps pour tenir lieu des os de l'estomac, faites-les blanchir au feu, & les piquez de menu lard ; étant piquées, ôtez le papier qui est dans le corps, & les empliſſez de petits oignons blancs cuits dans une braise, avec un pain ou deux de beurre de Vanvre que vous avez assaisonné de fines herbes & fines épices ; ensuite ficelez-les afin que rien ne sorte ; foncez une casserole de bardes de lard, jambon & tranches de veau battu, rangez vos Perdrix dessus l'estomac en dessous, assaisonnez-

Digitized by Google

les de sel, poivre, un peu de fines herbes & fines épices, couvrez-les comme dessous, & tâchez de les faire cuire à petit feu, sans les moüiller; il faut les assaisonner légerement, de crainte qu'en les finissant elles ne soient trop salées; étant cuites à propos, tirez toute la viande & les Perdrix de la casserole, & faites cuire le jus au caramel, & mettez glacer vos Perdrix dedans comme des fricandeaux, observez qu'elles soient blondes & les retirez, mettez dans la casserole un ou deux verres de vin de Champagne, & une cuillerée de coulis pour en détacher le suc; faites-le réduire à moitié, écumez-le & le dégraissez, dressez les Perdrix dans un plat, mettez la sausse dessous, & servez pour Entrée.

Perdrix à l'Eau-de-Vie.

Après avoir plumé & vuidé vos Perdrix, coupez-les comme pour une fricassée de poulets, mettez les foyes à part, passez vos Perdrix coupées à

Digitized by Google

la casserole avec deux cuillerées de bonne huile d'olive, & un bouquet; quand elles sont passées, moüillez-les de bonne eau-de-vie, selon la quantité de vos Perdrix, laissez-les boüillir jusqu'à ce que l'eau-de-vie soit diminuée des deux tiers, puis mettez-y de bon boüillon ou jus, autant qu'il en faut pour achever de cuire vos Perdrix, assaisonnez-les légerement; quand elles seront cuites, prenez les foyes que vous avez mis à part, & les pilez dans un mortier avec une pincée de capres, deux ou trois rocamboles, & les humectez d'un peu de la sausse de vos Perdrix; ajoûtez-y un peu de poivre, & un petit brin de macis, un citron pelé, coupé par tranches, & trois jaunes d'œufs, un peu de muscade; mettez lier cela sur le feu dans votre ragoût, & servez pour Entrée.

Pigeons au Soleil.

Echaudez bien des petits Pigeons, vuidez-les & leur coupez les bouts

Digitized by Google

des pattes, du bec & des aîles; faites-les blanchir à l'eau boüillante: enſuite fendez-les ſur le dos, & les empliſſez d'une farce bien délicate, un peu liée; foncez une caſſerole de bardes de lard, & les mettez tous deſſus, l'eſtomac en deſſous, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, un bouquet, & d'un peu de coriandre, moüillez-les de boüillon gras du derriere de la marmite; ajoutez-y une chopine de lait, & les faites cuire doucement: étant cuits, égoutez-les & les laiſſez refroidir. Faites une pâte de cette maniere: Mettez une chopine de vin blanc dans une caſſerole, avec gros comme une noix de bon beurre frais, que vous faites fondre ſur le feu; étant fondu, délayez deux poignées de farine dans une autre caſſerole avec ce même vin; étant bien délayé, mêlez le tout enſemble, & y ajoutez trois blancs d'œufs foüetez; faites en ſorte que votre pâte ne ſoit point ni trop épaiſſe, ni trop claire; faites fondre du ſaindoux dans une

Digitized by Google

poële, étant bien chaud, trempez vos Pigeons dans la pâte, & les faites frire doucement, qu'ils ayent une belle couleur; enſuite tirez-les & les faites égouter, dreſſez-les ſur une ſerviette blanche, & les ſervez garnis de perſil frit pour Entrée.

Pigeons au point du jour.

Faites cuire des petits Pigeons échaudez comme ceux au ſoleil: faites tourner autant de petits culs d'artichaux que de Pigeons; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, un bon morceau de lard, un morceau de graiſſe de bœuf, un oignon piqué de deux cloux de geroſle, ſel & poivre; le tout étant fondu, poudrez-le de farine un peu fort, & moüillez le tout d'eau boüillante ou du boüillon du derriere de la marmite, ajoutez-y un citron pelé, mettez cuire vos artichaux dedans juſqu'à ce que le foin quitte aiſément: coupez enſuite des mouſſerons, champignons, jambon, le tout en dez, que vous paſſerez à

Digitized by Google

la casserole avec lard fondu, un bouquet, poudrez-le de farine, & le moüillez de jus, liez-le de coulis; ajoutez-y un demi verre de vin de Champagne, & poivre concassé: étant cuit, ajoutez-y quelques queuës d'écrevisses cuites & coupées en dez: égoutez vos Pigeons, & leur faites faire deux ou trois boüillons dedans pour prendre goût, dégraissez bien le tout, & le laissez refroidir: tirez vos artichaux de la casserole où ils ont cuit; épluchez-les de leur foin, ayez une bonne farce dont vous faites un bord autour de vos artichaux; mettez un Pigeon dans chaque, & un peu de ragoût, recouvrez-le de farce, & l'unissez avec la main, trempée dans un blanc d'œuf battu; poudrez ensuite d'un peu de mie de pain, & faites-leur prendre belle couleur au four; faites une petite ouverture dessus, & y mettez dedans une essence de jambon & jus de citron, dressez-les proprement dans un plat, & servez pour Entrée.

Digitized by Google

Pigeonneaux à la Lune.

Après avoir échaudé les Pigeons, on les vuide, & on leur laisse la tête & les pieds ; on les passe ensuite dans du lard fondu comme une compote, avec des truffles, des champignons, & un bouquet ; on les assaisonne à l'ordinaire, & on les mouille moitié boüillon & moitié jus : quand ils sont cuits, on y met du coulis de veau. On peut les faire cuire dans une braise, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits. Pendant qu'ils cuisent, on fait un ragoût qu'on appelle salpicon, pour cela on prend du jambon qu'on coupe en dez, des culs d'artichaux qu'on coupe de même, des ris-de-veau, des champignons, & on passe le tout dans du lard fondu, qu'on mouille de jus sans sel, à cause que le jambon en donne assez ; le ragoût étant cuit, & les Pigeons de même, on laisse refroidir l'un & l'autre : ensuite on fait un peu de pâte feüilletée, & on en fait une

Digitized by Google

abaisse de la largeur d'une assiette, puis on prend les Pigeons, on les arrange dans le fond du plat qu'on veut les servir, l'estomac en haut, ensorte que les têtes de Pigeons sortent en dehors; on y met ensuite le ragoût par-dessus à froid: puis on prend l'abaisse de pâte feüilletée, & on la pose sur les Pigeons, de maniere que les têtes ne soient point enfermées & paroissent en dehors: on fait une ouverture au milieu de l'abaisse pour y faire passer les pieds des Pigeons: ensuite on dore l'abaisse, & on met le plat au four pour cuire seulement la pâte & réchauffer les Pigeons & le ragoût, & on le sert chaudement.

Pigeons au basilic, à la broche.

Echaudez six Pigeonneaux, vuidez-les & les trousſez, détachez la peau de dessus l'estomac avec les doigts, & les farcissez entre cuir & chair d'une farce faite avec leurs foyes, lard rapé, graisse de veau, un peu de persil, de ciboule & de

Digitized by Google

basilic, assaisonné de sel, poivre & fines épices; hachez le tout ensemble, & le pilez dans le mortier : étant farcis, bardez-les, & les faites cuire à la broche : étant cuits, servez-les avec un champignon cuit dans une essence de jambon.

Il y en a, qui après les avoir échaudez, vuidez, trousſez & blanchis, les fendent sur le dos, & les farcissent d'une farce faite de leurs foyes, une couple de ris-de-veau, graisse de bœuf, de veau & lard rapé qu'ils assaisonnent & pilent dans le mortier, & le mettent cuire à la braise, l'estomac en dessous; étant un peu avancé de cuire, ils y mettent une demie cuillerée de jus & boüillon, & les achevent de faire cuire : étant cuits, ils les égoutent & leur font prendre goût dans une essence de jambon, & les servent avec autant de culs d'artichaux, cuits comme ceux des Pigeons au point du jour, pour Entrée. D'autres les farcissent comme ci-dessus, & les

Digitized by Google

font cuire dans une braiſe moüillée: étant cuits: ils les roulent dans des œufs battus, les pannent enſuite de mie de pain bien fine, & les font frire de belle couleur dans du ſaindoux, & les ſervent avec perſil frit pour Entrée.

Pigeons à l'Eau-de-Vie.

Les Pigeons étant échaudez, vuidez-les & les trouſſez: mettez dans une caſſerole des bardes de lard, de jambon & tranches de veau battuës, rangez vos Pigeons deſſus, aſſaiſonnez-les comme une braiſe, couvrez-les deſſus comme deſſous; fermez la caſſerole de ſon couvercle, & la mettez ſur un fourneau avec peu de feu, pour les faire ſuer pendant un peu de tems; pouſſez-les enſuite juſqu'à ce qu'ils ayent pris le gratin: puis tirez-les de la caſſerole avec toutes les bardes & tranches de veau; ôtez la graiſſe & remettez les Pigeons dans la caſſerole, l'eſtomac en deſſous, & les moüillez d'une chopine

Digitized by Google

d'eau-de-vie ; mettez-y gros comme une noix de sucre, & les faites boüillir une seconde fois jusqu'au caramel, & y mettez un peu de jus de veau : étant prêt de servir, vous mettez une essence de jambon dans le fond d'un plat, avec un peu de leur sausse, vous rangez vos Pigeons dessus & servez.

Pigeons aux culs d'Artichaux, à la broche.

Ayez de petits Pigeons, plumez-les à sec, vuidez-les & leur laissez les pieds, trousſez-les & les farcissez dans le corps d'une farce délicate, bardez-les & les mettez cuire à la broche, ayez autant de petits culs d'artichaux bien tournez, que de Pigeons, mettez-les cuire à l'eau blanche : étant cuits, égoutez-les & les faites mitonner dans une essence de jambon, ajoutez-y des queuës d'écrevisses & leurs œufs, dressez vos culs d'artichaux dans un plat & vos Pigeons dessus, garnissez le bord des culs

Digitized by Google

culs d'artichaux, de queuës d'écreviſſes, jettez par-deſſus votre eſſence, & ſervez avec jus de citron pour Entrée.

Pigeons à la moëlle.

Ayez ſix Pigeonneaux, un peu plus forts que pour compote, plumez-les à ſec, vuidez-les, laiſſez-leur le foye & les pattes, trouſſez-les & les faites revenir à l'air du feu pour les bien éplucher, coupez-leur le cou & les aîlerons : faites une farce de moëlle de bœuf, beurre de Vanvre, deux anchois hachez, perſil, ciboule, eſtragon, un peu de rocambole, ſel & poivre; farciſſez-en le corps de vos Pigeons, & les mettez cuire à la broche ſans bardes, les arroſant ſouvent de ce qui dégoute : étant cuits, ſervez-les avec une ſauſſe faite de cette maniere : Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de vin, que vous faites réduire à un verre; ajoutez-y une cuillerée de bon boüillon conſommé, ſept ou huit rocamboles, jus &

Digitized by Google

coulis, quelques tranches de citron, un petit pain de beurre de Vanvre, le verser sur vos Pigeons, & servir pour Entrée. On peut mettre dans cette sausse un peu de persil blanchi & haché, ou une ravigote chaude.

Pigeons, Cailles ou Alloüettes en surprises.

Ayez plusieurs petits pains de profiterole; ce sont des petits pains au lait que l'on fait faire exprès chez un Boulanger, & autant de petits Pigeons innocens; échaudez-les & les vuidez; farcissez-les d'une farce fine dans le corps, & les faites cuire dans une braise blanche, composée de bardes de lard & tranches de veau, avec les assaisonnemens ordinaires; mettez-y de la coriandre, un peu de fines herbes & quelques tranches de citron: quand ils seront cuits, vous les retirerez pour les mettre dans un coulis de veau & de jambon: ensuite prenez les pains de profiterole, rapez-les tout autour, & les vuidez de

Digitized by Google

leurs mies en faisant un trou en dessous, dont vous gardez les morceaux; vous y faites entrer dans chacun un Pigeon avec un peu de sausse; vous les fermez du morceau que vous avez levé ou de godiveau; vous les frotez tout autour légerement du même godiveau, & les trempez dans des œufs battus; vous les tirez & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites frire dans de la friture neuve: il faut les ficeler en croix pour les soutenir; étant frits de belle couleur, vous les égoutez & les dressez dans un plat sur une serviette blanche. On peut, quand ils sont dressez dans le plat, jetter un ragoût de mousserons par-dessus avant de les servir.

Il y en a qui avant de les faire frire les mettent tremper dans du lait, & les laissent égouter avant de les mettre dans la friture, ils en sont plus frians.

Digitized by Google

Pigeons en surprises d'une autre maniere.

Il faut avoir sept ou huit petits Pigeons innocens, les échauder, vuider & trousser, & les faire cuire à la braise. Ayez autant de grosses laituës pommées, comme vous avez de Pigeons, faites-les blanchir; étant blanchies, tirez-les & les mettez égouter: ôtez-en proprement les cœurs, & mettez en la place du godiveau & un Pigeon dans chacune avec un peu de coulis à froid; ensuite renfermez-les bien dans lesdites laituës & les ficelez tout autour: remettez-les cuire dans la même braise où ont cuit les Pigeons: étant cuits, tirez-les & les faites égouter; déficelez-les & les mettez mitonner dans une essence de jambon: dressez-les dans un plat, & pressez dessus une pointe de jus d'orange ou de citron, & servez.

Digitized by Google

Pigeons en Taupe.

Prenez six Pigeons de voliere bien échaudez, trouſſez-les comme pour une tourte, coupez des truffles en lardons, & lardez-en vos Pigeons le plus près que vous pourrez; foncez une caſſerole de bardes de lard, jambon & tranches de veau, rangez vos Pigeons deſſus, & les couvrez comme deſſous, aſſaiſonnez-les légerement de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, & les faites cuire à la braiſe doucement: étant bien cuits, dégraiſſez-les, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez avec une ſauſſe au vin de Champagne, & tranches de citron pour Entrée.

Pigeons en Tortuës.

Faites cuire des Pigeons, comme ceux au ſoleil, ou à la braiſe, ſans les farcir; laiſſez-les refroidir, garniſſez une tourtiere de petites bardes de lard fort minces, mettez deſſus autant de petits quarrez de pâte de feüil-

Digitized by Google

letage que vous avez de Pigeons ; rangez sur chaque quarré vos Pigeons l'estomac en dessous, en leur faisant prendre la figure d'une Tortuë, telle qu'elle est représentée ci-dessous lettre A. Ensuite faites une abaisse

A B

de pâte que vous coupez par morceaux, comme la figure B vous le représente, & que vous mettez proprement sur le dos de vos Pigeons ; dorez-les d'un œuf battu, & les faites cuire au four ; étant cuits, tirez-les doucement de la tourtiere, dressez-les dans un plat, & les servez avec une essence ou un salpicon, dont on peut farcir les Pigeons après qu'ils sont cuits, si on le juge à propos, &

Digitized by Google

ſervir pour Entrée ; ôtez la pâte du deſſous quand cela aura couleur.

Pigeons à l'Italienne.

Ayez des Pigeons aux œufs, prenez-en les foyes avec du lard rapé, quelques morceaux de tétine de veau, quelques morceaux de ris-de-veau, & faites-en une farce, aſſaiſonnez légerement ; étant de bon goût, farciſſez-en vos Pigeons entre cuir & chair, laiſſez-leur les pattes, les aîles & la tête, vous lierez les cous avec une ficelle, de peur que la farce ne ſorte ; vous mettrez des bardes de lard dans le fond d'un plat d'argent, vous y rangerez vos Pigeons, l'eſtomac en haut, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices, & de toutes ſortes de fines herbes ; vous les couvrirez de bardes de lard comme deſſous, & les arroſerez de bonne huile d'olive, & les mettrez cuire au four, qu'ils ſoient riſſolez du côté de l'eſtomac ; étant cuits, ſervez-les avec une ſauſſe à l'Eſpagnole pour Entrée.

Digitized by Google

Pigeons au Sang.

Prenez six Pigeons cochois des meilleurs, plumez-les à sec, vuidez-les proprement, détachez la peau de dessus l'estomac avec les doigts : ensuite faites une petite farce bien fine composée de cette maniere : Prenez un morceau de jambon cuit, un morceau de lard blanchi, de la graisse de bœuf, des ris-de-veau, des champignons, du persil, de la ciboule, des fines herbes, hachez le tout ensemble, & le pilez dans un mortier ; étant pilez, vous y mettrez quatre jaunes d'œufs frais avec du sang de poulet, vous avez soin qu'il ne soit point caillé, vous l'assaisonnez selon votre goût, puis vous farcissez vos Pigeons entre cuir & chair ; vous les trousſez & les ficelez afin que rien ne sorte, ensuite vous garnissez une cassérole de bardes de lard, de jambon & de tranches de veau, & rangez vos Pigeons dessus, vous les recouvrez de même que dessous, & les assaisonnez

Digitized by Google

nez de légumes, comme carottes, panets, fines herbes, ails, échalottes, persil, laurier, thin, basilic, sel, poivre, cloux de gerofle, muscade, coriandre, & étouffez bien votre casserole, & faites cuire cela à petit feu sans le moüiller. Lorsqu'ils seront cuits, vous les retirerez & les laisserez égouter pour qu'ils jettent leur graisse. L'on peut si l'on veut avant les faire cuire les envelopper dans une crêpine, ou dans une barde de lard : on les sert ordinairement à la sausse de jambon, on les peut servir au jus de veau, ou à la sausse à l'Espagnole.

On en peut faire de même de toutes sortes de volailles, en observant de ne les pas trop remplir lorsqu'on y met la farce dedans, parce qu'ils pourroient se fendre, & n'auroient plus le même œil, il faut ôter les bardes de lard, & servir pour Entrée.

Pigeons à la Royale.

Prenez six Pigeons de voliere, plumez-les à sec, vuidez-les & les trouss-

Digitized by Google

ſez proprement, faites une petite farce bien fine, & les farciſſez dans le corps; enſuite vous les paſſez dans du lard fondu, & lorſqu'ils ſont refaits, vous les piquez de petit lard & les faites cuire à la broche; étant cuits, vous les ſervez au jus de veau, ou à l'eſſence de jambon, ou au coulis d'écreviſſes. On peut les mettre cuire comme des fricandeaux, & les ſervir glacez de même; mais en cuiſant, il faut y mettre deux tranches de jambon, une roüelle de veau, un bouquet, des champignons, un oignon piqué de quatre cloux de geroſle, & quand ils ſont preſque finis, vous les changez de caſſerole, & paſſez la ſauſſe par l'étamine ſur vos Pigeons, & leur faites prendre couleur. A l'égard de la ſauſſe, vous pouvez poudrer légerement le gratin de farine, & moüiller de jus de veau & le dégraiſſez, paſſez-le au tamis, mettez-le dans le plat & vos Pigeons deſſus, & ſervez pour Entrée.

Digitized by Google

Pigeons de Poiſſons.

Prenez de la chair de Carpe, de Brochet & d'Anguille, hachez toutes ces chairs enſemble avec un morceau de bon beurre, une mie de pain trempée dans de la crême, un peu de champignons, perſil, ciboule, une pointe d'ail, un peu de baſilic, trois ou quatre œufs frais, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, un peu de coriandre battus; vous mêlerez bien le tout enſemble, & le pilez dans le mortier: étant bien pilé, vous farinez un endroit de votre table; vous roulez votre godiveau deſſus, vous le coupez par morceaux de la groſſeur que vous voulez faire vos Pigeons; vous vous farinez les mains, & des morceaux, vous en formez des manieres de petits Pigeonneaux: enſuite vous les vuidez adroitement avec le gros bout d'une lardoire de bois, & vous y mettez dedans un petit morceau de laitance ou de foye de Brochet; vous les laiſſez repoſer un bon

Digitized by Google

quart-d'heure, puis vous faites boüillir à grand feu dans une caſſerole du boüillon de Poiſſon, & vous y mettez vos Pigeons un à un dedans pour les faire blanchir; & quand vous voyez qu'ils ſont blanchis, vous les retirez & les mettez dans une caſſerole avec de l'eau fraîche, & les laiſſez refroidir: enſuite vous faites un ragoût de laitance, champignons, queuës d'écreviſſes, pointes d'aſperges dans la ſaiſon. Quand votre ragoût eſt cuit & bien dégraiſſé, vous y mettez du coulis de Poiſſons avec un demi verre de vin blanc & une tranche de citron, vous mettez vos Pigeons dans votre ragoût pour les achever de cuire: étant cuits, vous les dreſſez proprement dans un plat, & les ſervez pour Entrée. Vous les pouvez mettre dans une terrine au coulis d'écreviſſes, ſur un potage de poiſſon: vous les pouvez ſervir aux petits pois dans la ſaiſon, & en tourte.

Digitized by Google

Poiſſons à la Polonoiſe.

Les Brochets, Anguilles, Merlans, Truites, & tout autre Poiſſon ſe peuvent frire ou griller; mais il vaut mieux les mettre cuire dans une tourtiere, avec un morceau de beurre frais, un peu d'huile d'olive, un verre de vin blanc, deux oignons coupez par tranches, perſil, ciboules hachées, ſel, poivre, muſcade, deux cloux de geroſle, & fines herbes hachez: mettez-les cuire au four, ou ſous un couvercle, afin qu'ils conſervent un bon goût par l'aſſaiſonnement que vous y mettez; étant cuit, faites une ſauſſe de cette maniere: Prenez un quarteron de belles écreviſſes, lavez-les bien dans pluſieurs eaux de peur qu'elles n'ayent un goût de bouë: mettez-les cuire dans une caſſerole avec une chopine de bierre blanche, demi livre de bon beurre, un bon bouquet de fines herbes, deux poignées de perſil bien épluché; vous faites boüillir le tout juſqu'à la réduc-

Digitized by Google

tion de la moitié, puis vous prenez les queuës & les pattes de vos écrevisses, que vous épluchez bien & les mettez dans une autre casserole avec le boüillon & le persil où elles ont cuit, il faut les assaisonner de sel & de poivre qui domine un peu, & faire réduire la sausse environ à un verre, vous dressez votre Poisson dans un plat, & jettez votre sausse dessus & servez pour Entrée.

Pommes farcies à la Dauphine.

Prenez des Pommes & les tournez proprement pour les peler, faites-leur un trou du côté de la queuë pour les vuider le plus que vous pourrez sans les percer, vous aurez une bonne crême de pistache bien cuite, & du citron verd confit haché bien menu, avec quelques pistaches entieres, dont vous emplirez vos Pommes : ensuite faites une pâte fine, dont vous ferez des abaisses bien minces, & vous envelopperez chaque Pomme farcie en forme de bour-

Digitized by Google

ſe ; quand elles ſeront toutes faites, vous les dorerez d'œufs battus : faites une autre abaiſſe de pâte de feüilletage bien mince, que vous couperez par bandes de la largeur de quatre lignes, dont vous entourerez proprement vos Pommes, en commençant par-deſſous & finiſſant à la queuë, qui ſera faite d'un lardon de canelle, vous les dorerez légerement d'œufs battus, & les rangerez ſur une feüille de cuivre, & les mettrez cuire au four, qui ne ſoit point trop chaud : étant cuites, tirez-les & les poudrez de ſucre fin pour les glacer au four, ou à la pelle rouge ; les dreſſer dans un plat, & les ſervir pour Entremets.

Vous pouvez les farcir ſeulement de crême de piſtaches cuites, ou de crême pâtiſſiere, ou de toutes ſortes de marmelades de fruits, & les faire cuire au four, comme celles ci-deſſus : on les fait ſi l'on veut ſans les envelopper de pâte ; cela dépend de l'Officier.

Digitized by Google

Pommes à la Bourdaloue.

Pelez légerement un quarteron de petites Pommes d'Apis, & leur laissez la queuë; mettez-les dans une casserole avec une pinte de vin de Bourgogne, demi-septier d'eau-de-vie, un bon morceau de sucre, un peu de bon beurre, faites-les cuire à petit feu : étant presque cuites, vous les poussez vivement jusqu'à ce que le sirop soit presque au caramel; ensuite tirez-les du feu & les laissez refroidir, faites de petites abaisses de pâte fine bien minces, enfermez une Pomme dans chaque abaisse en forme de bourse, que la queuë passe en haut; quand elles sont toutes faites, dorez-les d'œufs battus : ensuite faites une autre pâte de feüilletage que vous étendez bien mince, & la coupez par petites bandes de la largeur de trois lignes, avec une videlle dont vous entourez chaque Pomme, en commençant par-dessous & finissant à la queuë; dorez-les & les faites cui-

Digitized by Google

re au four dans une tourtiere, les glacer comme les Pommes farcies, les dreſſer dans un plat, & les ſervir pour Entremets.

Poudin cuit au four.

Prenez quatre livres de graiſſe de bœuf que vous faites bien hacher, deux écorces de citron confit auſſi hachées, une livre de raiſin de Corinthe, une livre de raiſin d'Eſpagne, dont vous faites ôter les pepins, quinze jaunes d'œufs cruds, demi livre de mie de pain bien blanche, trempée dans du lait chaud, que la mie de pain ſoit bien égoutée, une demi livre de ſucre en poudre, mêlez bien le tout enſemble; enſuite beurrez une caſſerole, mettez votre compoſition dedans, & faites cuire cela au four pendant deux heures au moins, ou entre deux feux: étant cuit, renverſez-le ſur un plat & le poudrez d'un peu de ſucre fin deſſus, ou point, & le ſervez bien chaud pour Entremets.

Digitized by Google

Poudin boüilli.

Faites bien hacher deux livres de graisse de bœuf, & une écorce de citron verd confit; le tout étant haché, mettez-y demi livre de raisin de Corinthe, demi livre de raisin d'Espagne, dont vous ferez ôter les pepins, dix jaunes d'œufs cruds, mêlez bien le tout ensemble: ensuite prenez une serviette blanche & la beurrez ou la farinez bien, mettez votre composition dedans, noüez-la avec une ficelle bien serrée en rond, & le mettez boüillir dans un chaudron d'eau boüillante, au moins deux heures; étant cuit, tirez-le & le faites égouter, ôtez-le de la serviette & le dressez sur un plat, faites fondre de bon beurre & l'arrosez dessus, mettez-y force sucre en poudre dessus, & servez bien chaud pour Entremets.

Poulets en fricassée, à la Provençale.

Après avoir plumé & vuidé vos Poulets, coupez-les à l'ordinaire &

Digitized by Google

les mettez un peu tremper dans l'eau fraîche, & les faites égouter : mettez dans une casserole de bonne huile d'olive, avec autant de beurre de Vanvre, des champignons, un paquet de persil, ciboules, trois cloux de geroffle, une demi feüille de laurier, une gousse d'ail, un peu de thim & de basilic, passez vos Poulets dedans avec sel & poivre ; étant passez, poudrez-les de farine & les moüillez d'eau boüillante, & les laissez cuire ; quand ils seront cuits, vous lierez la sausse de trois jaunes d'œufs, que vous délayerez avec un peu de la sausse de la fricassée, & y mettrez un peu de muscade & une bonne poignée de persil haché très-menu, enforte que cela rende la fricassée verte : étant de bon goût, dressez-la dans un plat, & la servez avec un jus de citron pour Entrée.

Poulets gras au Parmesan.

Ayez deux bons Poulets que vous vuidez & trousſez comme pour boüil-

Digitized by Google

lir, farcissez-les dans le corps & entre cuir & chair d'une bonne farce bien assaisonnée ; foncez une casserole de bardes de lard, de jambon & tranches de veau battus, mettez vos Poulets dessus, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, & les couvrez comme dessous, fermez la casserole de son couvercle, & les faites cuire doucement à la braise feu dessus & dessous sans les moüiller : étant cuits, tirez-les & les dressez dans un plat, arrosez-les du jus de la braise, & les poudrez bien de Parmesan rapé, faites-leur prendre couleur au four, ou sous un couvercle, & les servez avec une ravigote froide, ou essence de jambon dessous pour Entrée.

Autre maniere.

Faites une fricassée de Poulets, moüillez-la moitié jus de bœuf, & moitié eau, avec l'assaisonnement ordinaire : étant cuite, liez-la d'un coulis de veau & de jambon, & la

laiſſez refroidir : enſuite dreſſez-la proprement dans un plat d'argent, & faites une bordure de pâte feüilletée ou de godiveau autour du plat, & couvrez la fricaſſée de deux bonnes poignées de fromage de Parmeſan rapé, dorez la bordure d'œufs, & mettez le plat au four l'eſpace d'une petite demi heure pour glacer le fromage & cuire la bordure ; ayant pris belle couleur, tirez-le & ſervez chaudement pour Entrée.

Poulets au Verjus.

Prenez deux Poulets, épluchez-les bien & les vuidez, flambez-les avec un papier, farciſſez-les dans le corps d'une farce de leurs foyes, graiſſe de veau & lard blanchi aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; mettez-en un peu entre cuir & chair : enſuite faites-les revenir dans une caſſerole avec beurre & lard fondu, un oignon coupé en deux, deux cloux de geroſle, un peu de baſilic, ſel, poivre & muſcade ; étant re-

Digitized by Google

du, mettez-y vos coquilles d'écrevisfaits, tirez-les de la casserole & les faites cuire à la broche; coupez dans une grappe de verjus, point trop mûr, des petits bouquets avec la grappe; jettez-les dans l'eau boüillante pour les faire changer de couleur; ensuite tirez-les & les égoutez: faites-les un peu mitonner dans une essence de jambon, ajoutez-y un peu de verjus liquide; vos Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, dressez-les dans un plat, jettez la sausse & le verjus en grappe dessus, & servez pour Entrée.

Poulets à la sausse du Roy, ou au citron.

Farcissez deux Poulets dans le corps d'une bonne farce de chair de Lapins & foyes, lard, graisse de veau & de bœuf blanchis, capres & anchois assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; passez ensuite les Poulets dans une casserole, avec beurre & lard fondu: étant refaits, tirez-les de la casserole & les

Digitized by Google

laiſſez refroidir, bardez-les & les faites cuire à la broche : faites une ſauſſe avec du jus, coulis, un pain de beurre de Vanvre, poivre concaſſé, ſel, muſcade & un citron pelé & coupé par tranches ; vos Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, dreſſez-les dans un plat, jettez votre ſauſſe deſſus, & ſervez pour Entrée. Il ne faut point que la ſauſſe boüille.

Poulets rouges, ou à la Bavaroiſe.

Prenez trois bons Poulets, plumez-les ſans les écorcher & les vuidez ; faites cuire un cent d'écreviſſes dans l'eau : étant cuites, ôtez-en les queuës & les groſſes pattes que vous mettrez à part ; prenez toutes les coquilles de vos écreviſſes, ôtez-en le blanc qui eſt dans les coques, lavez-les bien dans pluſieurs eaux, tirez-les & les mettez égouter : enſuite pilez-les bien dans un mortier juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte : mettez fondre dans une caſſerole une demi livre de bon beurre ; étant fon-

Digitized by Google

ſes pilées, que vous remuerez bien avec une cuilliere de bois, juſqu'à ce qu'elles veulent preſque riſſoler; paſſez-les tout chaudement dans une étamine à force de bras, & les laiſſez refroidir: étant froides, prenez vos Poulets, détachez la peau avec les doigts le plus adroitement que vous pourrez ſans la percer, prenez de votre beurre d'écreviſſe, maniez-le pour en mettre entre cuir & chair autour de vos Poulets; mettez-en auſſi dans le corps & les frottez de ce qui vous reſte de votre beurre d'écreviſſes: enſuite bardez-les, & les enveloppez de papier & les faites cuire à la broche; étant cuits, tirez-les & les débardez, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez avec un ragoût de champignons, queuës & œufs d'écreviſſes à l'eſſence de jambon, & jus de citron pour Entrée.

Poulets dépecez & frits.

Ayez trois bons Poulets, vuidez-les & les coupez en ſix morceaux, comme

Digitized by Google

comme pour mariner ; faites fondre dans une caſſerole un peu de lard rapé & du beurre frais : étant fondu, mettez-y des champignons, perſil, ciboules, échalottes, fines herbes, ſel, poivre & muſcade ; mettez vos morceaux de Poulets dedans avec une tranche de jambon, & les faites cuire feu deſſus & deſſous, bien couverts ; quand vos Poulets ſeront cuits, tirez-les & les faites égouter, trempez-les enſuite dans des œufs battus, & les panez d'une mie de pain bien blanche & les faites frire dans du ſaindoux : étant frits de belle couleur, tirez-les & les laiſſez égouter, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez avec perſil frit pour Entrée.

On frit des Pigeons entiers cuits de même, & des aîlerons de Dindons.

Poulets en hatelette.

Prenez de bons Poulets que vous dépecerez comme pour une fricaſſée ; vous en ôterez la peau & les mettrez

Digitized by Google

dans une casserole avec lard fondu & bon beurre, & les assaisonnerez de sel, poivre, cloux, champignons, persil & ciboule hachée, une gousse d'ail, une feüille de laurier, & mettrez la casserole sur un fourneau pour les faire échauffer & fondre le beurre; ensuite tirez la casserole du feu, & les laissez mariner pour qu'ils y prennent du goût; puis embrochez-les dans une hatelette, & l'attachez sur une broche pour les faire rôtir: il faut les arroser avec leur assaisonnement, les faire cuire à feu clair & vif; étant presque cuits, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & ayant pris belle couleur, dressez-les dans un plat, & les servez avec un petit jus dessous pour Entrée.

Poulets à la Sicilienne.

Ayez des Poulets gras, habillez-les & les désossez proprement; ensuite piquez-les de gros lard, & les mettez cuire à la braise, ou à la cendre; quand ils sont cuits, servez-les à la

Digitized by Google

ciboulette frisée au jus de veau ; vous pouvez aussi mettre des épinars dessous à l'Allemande, ou bien des pointes d'asperges au gros poivre, ou bien de l'oseille aux petits œufs : observez que les Poulets soient cuits & de bon goût. Vous pouvez avant les faire cuire, les farcir dans le corps d'une bonne farce de foyes gras, qui soient blancs & bien dégraissez, les dresser dans un plat, & les servir pour Entrée, avec un jus d'orange dessous ; que l'orange soit bigarade.

Poulets en Sultane.

Epluchez bien deux Poulets aux œufs, & les vuidez ; farcissez-les dans le corps d'une farce faite de leurs foyes, lard rapé, persil, ciboules, champignons assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices : ensuite prenez deux belles noix de veau, que vous ferez piquer de menu lard ; lorsqu'elles seront piquées, faites avec la pointe d'un couteau une ouverture à côté, pour pouvoir y faire

Digitized by Google

entrer dans chacune un Poulet : faites enſorte que les noix de veau ſoient aſſez grandes pour que chaque petit Poulet aux œufs y entre ; fermez avec une brochette l'ouverture, & les faites cuire comme des fricandeaux à l'eau, & les glacez de même : étant glacez de belle couleur, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez pour Entrée.

Poulets au verd d'Office.

Habillez proprement deux bons Poulets ; farciſſez-les dans le corps d'une farce faite de leurs foyes, champignons hachez, beurre de Vanvre, ſel, poivre & fines herbes : étant farcis, mettez-les mariner dans une caſſerole, avec beurre fondu, oignons coupez en tranches, & tranches de citron pour qu'ils ſoient bien blancs : étant marinez, tirez-les de la caſſerole, & les faites égouter ; enſuite couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la broche, qu'ils ſoient cuits bien blancs : étant cuits, faites

Digitized by Google

une ſauſſe de cette maniere : Prenez de la poirée cruë, du verd de ciboule ; le tout étant bien lavé, hachez-le groſſiérement & le pilez dans un mortier : étant bien pilé, preſſez-le à force de bras dans une étamine pour en tirer l'eau & le ſuc, que vous mettez après dans une caſſerole boüillir ſur un fourneau ; en boüillant, il s'y forme une écume que vous retirez & mettez ſur le cul d'un tamis de ſoye à meſure qu'elle ſe forme : enſuite vous faites une ſauſſe comme pour des aſperges, & étant prêt à ſervir, vous y délayez votre verd, vous dreſſez vos Poulets dans un plat, vous verſez votre ſauſſe deſſus, & ſervez pour Entrée.

Poulets à l'Angloiſe.

Ayez de bons Poulets, plumez-les & les vuidez ; faites une farce de leurs foyes, lard cuit, beurre, capres & anchois, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, & les farciſſez dans le corps, trouſſez-les &

Digitized by Google

les mettez cuire à la broche sans barder; quand la peau commencera à roidir, vous mettrez sur une écumoire chaude un bon morceau de beurre manié de farine, pour les arroser; pendant qu'ils cuiront, faites une sausse de cette maniere: Mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserole, & le faites fondre: étant fondu, mettez-y une cuillerée de farine, que vous remuerez jusqu'à ce qu'il commence à roussir: ensuite moüillez-le de jus, mettez-y deux ciboules entieres, une bonne poignée de persil boüilli & cuit, ensuite bien hachez, assaisonnez de sel, muscade, poivre concassé, un jus de citron; vos Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, dressez-les dans un plat, mettez la sausse dessous, & les servez pour Entrée.

On peut les farcir de foyes de Perdrix, & de volailles, tétine de veau & lard cuit, capres, anchois, & beurre assaisonnez comme ci-dessus, & les arroser de même. On les sert

Digitized by Google

avec de la même farce desséchée un peu à la casserole, poudrée de farine & mouillée de bouillon, liée de trois jaunes d'œufs & crême, assaisonnez de sel & muscade, & servir sous vos Poulets.

On peut encore les servir avec du hachis & coulis de Perdrix pour Entrée.

Poulets à l'Angloise d'une autre maniere.

On les farcit dans le corps comme ceux ci-dessus; on les trousse & on les lie d'une ficelle, pour que la farce ne sorte pointe : enfuite on les fait cuire fort promptement dans l'eau bouillante, avec deux ou trois foyes, évitant de les faire trop cuire : faites une fausse blanche avec bon beurre frais, une poignée de persil blanchi & haché, écrasez les foyes bouillis dans la fausse avec quatre jaunes d'œufs durs hachez, assaisonnez de sel, poivre concassé & muscade; ajoutez-y un peu de capres & an-

Digitized by Google

chois hachez, un peu de fines herbes, & une échalotte ; liez-la d'un peu de coulis, dressez vos Poulets dans un plat, mettez la sausse dessous, & servez avec un jus de citron, ou un filet de vinaigre pour Entrée.

Les Poulets cuits comme ci-dessus, se servent avec des épinars au beurre & à la crême, & se servent entre des morceaux de petit lard.

On les sert encore avec une sausse blanche, où on a coupé un citron en dez, & poivre concassé.

D'autres mettent dans une casserole un morceau de bon beurre, avec toutes sortes de fines herbes hachées, capres, anchois, passepierre, jus de citron, sel, poivre concassé ; poudrent le tout d'un peu de farine, & le mouillent de jus de veau.

Autre maniere.

Les Poulets étant plumez & vuidez, farcissez-les de beurre, assaisonné de sel, fines herbes, persil & ciboules hachées entre la peau & la chair :

Digitized by Google

chair : mettez-les à la broche, en cuisant farinez-les, ensorte qu'il se fasse comme une pâte : étant cuits, vous les poudrez de chapelure de pain séchée, mise en poudre & passée au tamis : vous leur faites prendre quelques tours de broche pour leur donner couleur : vous faites une sausse de ciboulettes ou d'échalottes au jus, vous dressez vos Poulets dans un plat avec la sausse & servez.

Poulets farcis à la sausse blanche hachée.

Farcissez des Poulets gras ou autres, entre la peau & la chair & dans le corps ; mettez-leur une barde de lard sur l'estomac ; enveloppez-les de papier & les mettez cuire à la broche, pendant qu'ils cuisent, hachez des champignons, mousserons, & les foyes des Poulets & autres foyes gras, assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, persil & ciboules hachées : passez tout cela dans une casserole avec du beurre : étant passé, mouil-

Digitized by Google

lez-les de bon boüillon : étant cuit, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs délayée avec de la crême : les Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, ôtez le papier & les bardes de lard, dressez-les dans un plat & jettez cette sausse hachée par-dessus & servez chaudement.

Poulets au jambon.

Les Poulets étant plumez, vuidez & trousſez, détachez proprement la peau de dessus l'estomac sans la rompre, & faites entrer une barde de lard entre la peau & la chair : ensuite farcissez-les d'une petite farce dans le corps ; enveloppez-les de papier & les faites cuire à la broche ; pendant qu'ils cuisent, faites un saingaraz de cette maniere : Coupez du jambon par petites tranches longues & égales ; prenez une casserole, mettez au fond des petites bardes de lard & les tranches de jambon dessus ; faites-les suer sur un petit feu un peu de tems : étant rissolées des

Digitized by Google

deux côtez, retirez le lard & le jambon, & faites sur le gratin de votre jambon un demi roux avec de la farine que vous tournez avec une cuillere de bois, vous le mouillez de bon jus qui ne soit point salé, ou plûtôt d'eau, à cause que le jambon porte son sel, vous y remettez cuire les tranches de jambon; étant cuites, vous liez cette sausse d'un peu de coulis, & y mettez un filet de vinaigre: les Poulets étant cuits, vous ôtez le papier, & les dressez dans un plat; vous jettez la sausse dessus & servez chaudement.

Poulets en Canelons.

Ayez deux ou trois Poulets, plumez-les & les vuidez; ouvrez-les par le dos & les désossez entierement; étendez-les sur la table, & les applatissez avec le plat du couperet; farcissez-les d'une farce fine, pilée dans le mortier, que vous étendez dessus de l'épaisseur de deux écus; roulez-les ensuite en maniere de saucissons; fi-

Digitized by Google

celez-les & les mettez cuire dans une marmite avec des bardes de lard que vous mettez au fond & tranches de veau, assaisonnez-les de tout légerement comme une braise, qu'ils cuisent dans leur jus : étant cuits, on les dresse dans un plat, & on les sert avec une essence de jambon dessous.

Poulets aux Ecrevisses.

Les Poulets étant plumez & vuidez, on les farcit dans le corps avec du lard & des foyes pilez tout ensemble dans le mortier, assaisonnez de sel, poivre & fines herbes, & on les met cuire à la broche avec une barde de lard sur l'estomac : ensuite on fait un ragoût de truffles, mousserons, champignons, ris-de-veau & crêtes ; on passe tout cela dans une casserole avec du lard fondu, & on le moüille de jus & coulis de veau, & un bouquet, & on l'assaisonne à l'ordinaire : étant cuit, & la sausse courte, on le dégraisse, & on y met un coulis d'Ecrevisses avec les queuës

Digitized by Google

déſoſſées : les Poulets étant cuits, on les dreſſe dans un plat, on jette le ragoût par-deſſus, & on les ſert chaument.

Poulets à l'Italienne.

Après avoir plumé, vuidé & trouſſé les Poulets, on les farcit d'une bonne farce dans le corps, & on les met cuire à la broche avec une barde de lard ſur l'eſtomac : pendant qu'ils cuiſent, on fait un ragoût de truffles, mouſſerons & champignons qu'on paſſe à l'huile & qu'on mouille d'un bon verre de vin, & on y met des capres & un anchois : quand le ragoût eſt cuit, on ôte l'huile le plus qu'on peut, & on y met un coulis de veau & de jambon pour lier le ragoût : les Poulets étant cuits, on les dreſſe dans un plat avec le ragoût par-deſſus, & on les ſert.

Poulets en Boudins blancs.

Ayez deux bons Poulets, épluchez-les bien & les vuidez, fendez-

les par le dos & les désossez, prenez garde de ne point percer la peau, étendez dessus une farce faite de blanc de volailles, de chair & de foyes de perdrix, lard & graisse de veau blanchis, des champignons, persil, ciboule, basilic, six œufs jaunes & blancs foüettez, assaisonnez de sel, poivre & muscade : ensuite passez un ragoût de champignons, avec des crêtes & truffles vertes coupées en dez, gros foyes gras blanchis, & un bouquet assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices ; étant passé, poudrez-le de farine & le moüillez de jus, & le liez de coulis : étant cuit, laissez-le refroidir & le mettez sur la farce des Poulets : ensuite cousez les dos de vos Poulets, & leur faites prendre la même forme : foncez une casserole de tranches de bœuf battus & bardes de lard ; mettez vos Poulets dessus, l'estomac en dessous avec champignons, un bouquet assaisonné de sel & de poivre ; couvrez-les comme dessous, fermez la

Digitized by Google

casserole de son couvercle, & les faites cuire feu dessus & dessous : ensuite faites un hachis de blanc de perdrix & de volailles ; coupez en dez de la panne de porc que vous faites dégourdir dans une casserole & y mêlez le hachis avec truffles vertes hachées, un oignon coupé en petits dez, assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes & fines épices ; ajoutez-y un coulis blanc, & liez la farce de trois jaunes d'œufs & de crême, & la laissez refroidir : étendez sur une table deux morceaux de crêpine ; tirez vos Poulets de la casserole où ils ont cuit, entourez-les de ladite farce, & les enfermez dans une des crêpines, & les soudez avec un œuf battu ; mettez-les dans une tourtiere, & les faites cuire doucement au four : étant cuits, dressez-les dans un plat ; mettez une essence de jambon dessous & les servez pour Entrée.

On larde si on veut les Poulets de panne, sans les couvrir de farce.

Digitized by Google

Poulets en Boudin blanc, d'une autre maniere.

Epluchez bien deux Poulets & les vuidez, déſoſſez-les proprement ſans rompre les chairs ni la peau ; enſuite hachez bien menu des blancs de poulardes cuits ; vous aurez de la panne de porc bien fraîche, que vous couperez bien menu ; vous la mettrez dans une caſſerole avec chopine de crême, & la mie d'un pain de potage, que vous ferez boüillir & réduire comme une boüillie, délayez-y quatre jaunes d'œufs frais crudſ : enſuite mettez-y votre hachis de blancs de poulardes, & mêlez bien le tout enſemble aſſaiſonné de ſel, poivre & muſcade : enſuite épluchez une douzaine d'oignons blancs cruds, & les faites piler dans un mortier, étant pilez, tirez-en le jus & le mettez dans votre compoſition, que vous incorporez bien, prenez vos Poulets & les farciſſez dans le corps de ladite farce ; ficelez-les bien afin que rien

Digitized by Google

ne ſorte, garniſſez une caſſerole de bardes de lard ; mettez vos Poulets deſſus, l'eſtomac deſſous, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, muſcade, fines herbes & fines épices, couvrez-les de bardes de lard & tranches de veau battuës ; fermez la caſſerole de ſon couvercle, & les faites cuire au four ou entre deux braiſes ſans les moüiller ; étant cuits, tirez-les de la caſſerole, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez garnis de croutons de pain frits pour Entrée.

Poulets en vilain.

Ayez trois bons Poulets, plumez-les & les vuidez, ôtez-leur proprement le brichet de l'eſtomac ſans gâter la peau, trouſſez-les & les paſſez dans du lard fondu ; enſuite piquez-les à trois rangs ſur les côtes ſeulement, le milieu de l'eſtomac ſera piqué de perſil ; faites-les cuire à la broche : étant cuits, vous aurez un bon ſalpicon que vous mettrez dans le corps de vos Poulets, en les ouvrant

Digitized by Google

proprement sur l'estomac, prenant garde qu'en y mettant le salpicon, la sausse ne gâte le persil qui doit être beau & verd, & pour cet effet en cuisant, il faut les arroser avec du saindoux, & pour fermer l'ouverture que vous avez faite sur l'estomac, vous y mettrez un morceau de jambon long comme le petit doigt; vous les dressez dans un plat, & les servez pour Entrée.

Poulets à l'Anguille.

Prenez deux bons Poulets gras, habillez-les & les fendez sur le dos, désossez-les en les étendant sur une table; ayez une bonne Anguille, dépoüillez-la & la vuidez, ôtez-en l'arrête & la coupez de la grandeur de vos Poulets, en lardons, que vous passez dans une casserole avec lard fondu, fines herbes, persil, ciboule, sel & poivre: étant passez, rangez vos lardons d'Anguille sur vos Poulets: ensuite roulez-les & les ficelez, enveloppez-les après avec des bardes

Digitized by Google

de lard dans un morceau d'étamine, & les faites cuire dans une braise mouillée de deux verres de vin de Champagne : étant cuits, retirez-les & les égoutez ; dressez-les dans un plat, & mettez dessous un ragoût de laitance & truffles vertes, dans la saison, au vin de Champagne, & servez chaud pour Entrée.

Les Poulardes à l'Anguille se font de même.

Poulets à la Genoise.

Habillez proprement deux Poulets gras ; faites une farce de foyes gras ; lard rapé ; fines herbes, sel & poivre, que vous mettez dans le corps de vos Poulets ; passez-les dans du lard fondu : étant passez, laissez-les refroidir ; ensuite piquez-les de persil & les mettez cuire à la broche, arrosez-les de saindoux pour que le persil soit bien verd : étant cuits, dressez-les dans un plat, & les servez avec une essence de jambon dessous pour Entrée.

Digitized by Google

On peut faire les Perdrix de même.

Poularde au blanc manger.

Prenez une bonne Poularde des plus blanches, prenez garde qu'elle ne soit point déchirée en aucun endroit ; vuidez-la & la désossez sans percer la peau ; étant désossée, troussez-la proprement : faites une farce de cette maniere : prenez deux blancs de Poularde que vous hachez bien menu, hachez à part une demi-livre de panne de cochon, que vous pilez dans le mortier : ensuite vous mettez dans une casserole un demi septier de lait & un demi septier de crême douce ; & vous faites lever votre lait sur un fourneau, prenez garde à la fumée ; quand il a boüilli, vous y mettez une liaison de huit jaunes d'œufs & la liez comme un potage au lait : vous pouvez y mêler un peu de mie de pain ; mettez-y ensuite votre blanc de poularde haché, & votre panne de cochon pilée, que vous délayez bien ensemble, & l'assaisonnez de sel, poi-

Digitized by Google

vre & muſcade ; remettez-la ſur le feu pour la faire reprendre en la remuant avec une cuilliere ; prenez garde que le feu ne ſoit trop violent, de crainte qu'elle ne s'attache au fond de la caſſerole, vous la goûtez ſi elle eſt de bon goût & la laiſſez refroidir ; quand elle eſt froide, vous en empliſſez le corps de votre Poularde ; obſervez qu'elle ne ſoit point trop pleine, crainte qu'elle ne creve en la faiſant cuire : enſuite ficelez-la par les deux bouts pour que rien ne ſorte ; paſſez-la dans du lard fondu & la faites cuire dans une ſainte Menehout bien blanche, à feu raiſonnable, la faiſant boüillir doucement ſeule : étant cuite, ne la tirez que dans le moment que vous voulez la ſervir, il faut une ſauſſe deſſous d'un bon coulis blanc à la Reine ; on trouve la maniere de le faire à la lettre C. Toute autre ſauſſe n'y convient point, attendu que c'eſt au blanc manger.

Digitized by Google

Poulardes en bottines.

Ayez deux bonnes Poulardes, épluchez-les bien & les vuidez ; coupez-les de longeur en deux, desquelles vous ferez quatre bottines ; désossez-les bien, que la chair tienne à la peau : vous ferez un salpicon de foyes gras, truffles, champignons, culs d'artichaux, quelques estomacs de volailles cuites, & filets de jambon, le tout coupé en dez, dont vous faites un ragoût bien assaisonné & de bon goût, que vous laissez refroidir : ensuite prenez vos bottines & les étendez sur la table, mettez-y un peu de farce dessus, qu'elle soit dressée par les bords ; mettez du ragoût dans chaque morceau de Poularde que vous roulerez, ficelerez & formerez en bottines, la patte de la Poularde tiendra au bout de la peau ; faites-les blanchir à l'écumoire : étant blanchis, piquez-en le milieu de petit lard ; foncez une casserole de bardes de lard, tranches de veau battuës, jambon &

Digitized by Google

assaisonnement nécessaire, comme pour une petite braise ; vous rangez vos bottines dessus, le lard en dessous, & les couvrez comme dessous ; fermez la casserole de son couvercle, & les faites cuire doucement à petit feu sans moüiller : étant cuites, vous égouterez la sausse qu'il y aura au fond, que vous dégraisserez & ôterez ce qui reste dans la casserole pour glacer les bottines avec la sausse : étant bien glacées & de belle couleur, tirez-les de la casserole, & poudrez d'un peu de farine le gratin qui est attaché à la casserole, & le moüillez de boüillon ou jus, selon la couleur du gratin ; dressez vos bottines dans un plat, avec la sausse dessous, ou comme vous jugerez à propos, & servez pour Entrée.

Poulardes en crêpine.

Prenez deux Poulardes bien grasses ; habillez-les proprement & les fendez par-dessus le dos pour les désosser ; quand elles sont désossées,

Digitized by Google

mettez deux morceaux de crêpine sur une table, étendez vos Poulardes dessus : faites une petite farce de foyes gras, lard rapé & fines herbes assaisonnez légerement ; étendez-la sur la chair des Poulardes, mettez-y dessus des filets de jambon cuit, des blancs de perdrix, des ris-de-veau, des truffles vertes cruës, quelques mousserons verds, suivant la saison ; le tout coupé en filets, assaisonnez de sel, poivre, un peu de fines herbes & fines épices ; ensuite vous roulez vos Poulardes proprement comme des galantines & les ficelez ; faites-les cuire à la broche ou à la braise, ou bien comme des fricandeaux. Si vous les faites cuire comme des fricandeaux, il faut qu'elles soient d'une belle couleur ; vous pouvez les faire cuire à la cendre, & les servir à la sausse à l'Espagnole, ou à la Hollandoise ; lorsqu'on les pique, on les glace dans une casserole comme des fricandeaux ; pour lors il ne faut point de crêpine, vous pouvez faire toutes sortes

Digitized by Google

sortes de volailles & de gibier de la même maniere, & les servir pour Entrée.

Poularde à l'Angloise.

Choisissez une belle Poularde, épluchez-la bien & la vuidez; faites une farce de foyes gras à l'ordinaire, & la mettez dans le corps de votre Poularde: ensuite faites-la mariner dans une casserole sur le feu avec du beurre, du persil, quelques ciboules entieres & des champignons coupez par tranches: étant marinée, vous la mettez à la broche sans la barder, & l'arrosez du beurre où elle a mariné: étant presque cuite, faites fondre dans une casserole du beurre frais, mettez-y de la mie de pain bien fine & des jaunes d'œufs, que cela soit comme une pâte claire, vous arroserez votre Poularde de cette composition; tâchez que cela fasse une croute de belle couleur: étant cuite à propos, un peu verte, tirez-la proprement de la broche, dressez-la dans

Digitized by Google

un plat, & la servez avec un jus clair dessous pour Entrée.

Poularde à la Berry.

Ayez une Poularde fine des plus tendres; épluchez-la proprement & la vuidez, desossez-la de cette maniere: Vous la fendez par-dessus le dos jusques vis-à-vis des cuisses, vous en tirez adroitement tous les os: ensuite prenez des ris-de-veau, des truffles vertes, des foyes gras dégraissez & des champignons, dont vous faites un salpicon assaisonné de bon goût, que vous liez suffisamment & le laissez refroidir: quand il est froid, remplissez le corps de la Poularde de ce ragoût, remettez-la en son entier & la ficelez: ensuite garnissez une casserole de bardes de lard, de jambon & de tranches de veau battuës; mettez votre Poularde dessus, l'estomac en dessous & la recouvrez comme en dessous, couvrez la casserole de son couvercle & la faites cuire sans la moüiller: étant cui-

Digitized by Google

te, tirez-la de la casserole, dressez-la dans un plat; mettez un jus dessous avec du poivre concassé & un jus d'orange, & servez pour Entrée.

Poularde à la Montmorency.

Prenez une grosse Poularde fine, après l'avoir bien épluchée, vuidez-la & la fendez sur le dos pour la désosser: étant bien désossée, étendez une farce dedans que vous avez passée de bon goût dans la casserole: ensuite faites un ragoût de foyes gras, de champignons & truffles vertes assaisonné de sel, poivre & un bouquet que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu: étant passé, moüillez-le de jus & le laissez mitonner à petit feu: étant cuit & de bon goût, liez-le d'un coulis de veau & de jambon, & le laissez refroidir: étant froid, enfermez-le dans le corps de votre Poularde, que vous recousez & ficelez: ensuite garnissez une casserole de tranches de veau & bardes de lard;

Digitized by Google

mettez-y la Poularde l'estomac en-dessous & l'assaisonnez ; recouvrez-la comme dessous, mettez-y quelques oignons, champignons entiers & un bouquet, & la faites cuire doucement, feu dessus & dessous, sans la moüiller : étant cuite, tirez-la de la casserole, dressez-la dans un plat, & la servez avec une essence de jambon dessous pour Entrée.

On peut après l'avoir épluchée, vuidée & fenduë sur le dos pour la désosser, l'emplir d'un linge ou papier, & la piquer de menu lard, & la finir comme dessus.

On peut pour changer y mettre quelquefois dedans un ragoût de filets de volailles.

Poularde en poupiette à l'Angloise.

Ayez une Poularde qui ne soit point déchirée, épluchez-la bien, & la vuidez, flambez-la avec une feüille de papier allumée ; ensuite fendez-la par le dos, & détachez-en proprement la peau sans la percer ; mettez

Digitized by Google

la peau ſur une table, & la coupez en quatre ; étendez ſur chaque morceau une farce fine un peu liée, de l'épaiſſeur d'un écu : faites un ragoût de filets de Poulardes, filets de jambon, écorce de citron, que vous paſſez dans une caſſerole avec du lard fondu, & que vous poudrez d'un peu de farine, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un peu de fines herbes & fines épices, & le moüillez de jus : étant cuit, dégraiſſez-le & le liez d'un peu de coulis, & le laiſſez refroidir ; rangez vos filets ſur chaque morceau de peau, où vous avez étendu votre farce, roulez-les & les ficelez : enſuite garniſſez une caſſerole de bardes de lard & tranches de bœuf battuës, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & fines épices, & arrangez deſſus vos poupiettes & les recouvrez comme deſſous, couvrez la caſſerole & les faites cuire entre deux braiſes : étant cuites, tirez-les de la caſſerole & les faites mitonner dans une autre caſſerole avec le mê-

Digitized by Google

me jus où elles ont cuit, & y ajoûtez du coulis, quelques champignons entiers, & un bouquet : étant mitonnées, dressez-les dans un plat, jettez le coulis dessus, pressez-y un jus d'orange, & servez pour Entrée.

Vous pouvez, si vous souhaitez, jetter par-dessus des pistaches épluchées & boüillies deux ou trois boüillons dans le coulis.

Poulardes en Canelons.

Choisissez deux Poulardes qui ne soient point déchirées ; épluchez-les bien & les vuidez, levez-en proprement la peau sans la percer ; faites qu'il tienne un peu de chair attachée par tout à la peau, mettez-la sur une table & la coupez en quatre ; étendez sur chaque morceau l'épaisseur de deux écus d'une farce, faite de blanc de volailles rôties, lard rapé, graisse de veau blanchie, assaisonnez & liez de deux jaunes d'œufs : ensuite coupez proprement des filets de volailles cuites, de la longueur

Digitized by Google

des morceaux de peau de Poulardes & des lardons de jambon de la même groſſeur, que vous rangez par rang ſur la farce que vous avez étenduë ſur les morceaux de peau de Poularde; vous mettez un filet de volaille, & tout contre un lardon de jambon & une rangée de piſtaches épluchées; le tout alternativement juſqu'à ce que le morceau ſoit rempli; appuyez un peu deſſus avec la main pour les faire entrer dans la farce, puis vous les roulez & ficelez comme une galantine, vous les frottez d'un œuf battu pour les ſouder, & les faites cuire dans une braiſe fine: étant cuits, vous les tirez de la braiſe, & les faites égouter; vous les trempez enſuite dans deux œufs battus, vous les panez d'une mie de pain bien fine & les faites frire de belle couleur, vous les dreſſez dans un plat, & les ſervez avec perſil frit pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Digitized by Google

Poularde en fricandeaux.

Habillez proprement une Poularde & la faites blanchir sur la braise; coupez-la en deux par le dos, le long des reins & le milieu de l'estomac, applatissez-les en leur donnant un coup du plat du couperet, & les faites piquer de menu lard: étant piquez, mettez dans une casserole un morceau de roüelle de veau, une tranche de jambon, les deux moitiez de Poularde, deux champignons entiers, un oignon, un bouquet, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, que vous moüillez moitié d'eau & moitié de boüillon, & que vous faites cuire, ensorte qu'elles ne le soient point trop: étant cuites, retirez toutes les viandes & autres choses, ne laissez que le jus ou boüillon que vous dégraissez bien, & que vous faites diminuer: étant diminué à propos, remettez vos moitiez de Poulardes dedans, le lard en dessous, & remuez toujours

jours pour leur faire prendre belle couleur & les glacer : enſuite retirez-les de la caſſerole & les dreſſez dans un plat, & ſi le jus eſt trop ſec, mettez-y un peu de bon beurre & une pincée de farine que vous remuerez un moment ſur un moyen feu ; moüillez-le de jus & boüillon, ſuivant la couleur que le jus aura : faites-le boüillir un boüillon & le paſſez au tamis, & le verſez ſur votre Poularde, & ſervez pour Entrée.

Potage de ſanté.

Choiſiſſez telle volaille qu'il vous plaira, ſoit chapon, poularde ou autres volailles propres pour le potage ; habillez-les & les trouſſez, faites entrer les bouts des cuiſſes dans le corps & les faites blanchir dans l'eau boüillante : étant blanchies, retirez-les & les mettez dans l'eau froide, épluchez-les, brochetez-les & les ficelez, & les mettez cuire dans la marmite du mitonnage gras, lettre M. Ayez deux navets, un paquet de carottes

Digitized by Google

& panais, racines de persil, un bouquet où il y ait un peu de sariette, cottons de pourpier, un paquet de laituës, un de celery, oseille, chicorée & cerfeüil, un ou deux concombres coupez en morceaux ; que le tout soit bien épluché & lavé : ensuite passez tous ces légumes dans du lard fondu ; quand leur eau sera tarie & non attachée, vous les moüillerez du boüillon de mitonnage, & y ajouterez un peu de jus de veau à proportion de la couleur que vous y voudrez, & laisserez cuire cela une heure & demie ou deux heures ; ou peut y ajouter dans la saison une ou deux poignées de petits pois verds, & un petit morceau de sucre ; cela étant cuit, vous mitonnez vos croutes de boüillon de mitonnage, & arrosez le Potage d'un peu de boüillon où ont cuit vos légumes, que vous passez au travers d'un tamis ; vous dressez votre volaille dessus, vous masquez votre Potage de vos herbes, & vous faites une bor-

Digitized by Google

dure autour du plat de racines & herbes cuites, & ſervez chaudement.

Potage ou Julienne.

Habillez, trouſſez & faites blanchir une volaille comme au Potage de ſanté ; faites-la cuire de même dans le boüillon de mitonnage gras ; mettez dans une marmite des concombres coupez en ovale, des laituës coupées par quartiers, deux navets, oſeille & cerfeüil en paquet ou bien hachez, un paquet de carottes & de panais, quelques petits oignons blancs, champignons entiers, un bouquet avec un peu de ſariette, des pointes d'aſperges ; paſſez tout cela avec du lard fondu, & moüillez de jus de veau : faites cuire cela doucement, mettez-y un peu de ſucre pour ôter l'âcreté de vos herbes : étant cuites, mitonnez vos croutes du boüillon de mitonnage, arroſez votre Potage d'un peu de boüillon où ont cuit vos herbes, dreſſez votre volaille deſſus & maſquez de

Digitized by Google

vos herbes : quand vous voulez garnir votre Potage, vous ficelez vos légumes chacun en leur particulier, & servez chaudement.

Potage ou Garbure.

Faites blanchir des choux verds : étant blanchis, mettez-les égouter & les empotez avec de bon boüillon peu salé, un morceau de petit lard, une poignée de pois secs, deux cuisses d'oyes, comme elles sortent du saindoux ; faites cuire le tout ensemble : étant cuit, vous avez du pain de seigle ou pain bis, que vous coupez par tranches & le faites sécher au four, ou avec la pelle ; vous le rangez dans un plat, & vous mitonnez votre Potage du même boüillon, dressez les cuisses d'oyes dessus & le petit lard au milieu ; garnissez le tour du plat de choux ; faites que le Potage soit perlé d'un peu de graisse, & servez chaudement.

Digitized by Google

Potage à la jambe de bois.

Mettez dans une marmite un trumeau de bœuf avec de l'eau, & le faites écumer ; épluchez une douzaine d'oignons & un choux que vous coupez en quatre, carottes, panais, poireaux, navets, un paquet de chacun & deux bottes de celery ; faites blanchir le tout à l'eau boüillante, & le mettez dans la marmite, à la réserve des navets & du celery, dont on ne met la moitié que quatre heures après, & le reste une heure devant de tirer le potage du feu ; il faut que cela boüille au moins douze heures, & que les navets & le celery y dominent : après avoir empoté vos légumes & racines, vous ferez une mignonette, où vous ajouterez une bonne poignée de pois ronds ; vous ferez aussi suer & attacher un bon morceau de tranche de bœuf, que vous moüillerez dudit boüillon, & que vous jetterez ensuite dans la marmite avec sel ; ayez soin que ce-

Digitized by Google

la cuise bien doucement, afin que le boüillon soit très-clair; vous goûterez votre boüillon s'il est de bon goût, & en mitonnerez vos croutes pour le servir dans une grande jatte, ou pot à oil, il n'y faut point de garniture.

Potage en toutes saisons, ou Brunoise.

Mettez dans une marmite du boüillon de bon mitonnage, qui soit peu salé: ensuite foncez une casserole de tranches de veau battuës, & & les mettez suer sur un fourneau: étant attachées en jus de veau blond, moüillez-les du boüillon de mitonnage, & les faites cuire: étant cuites, vous passez ce boüillon dans un tamis & le versez dans la marmite où vous avez mis le boüillon de mitonnage; enfuite ayez des cœurs de choux, du celery, des poireaux, du pourpier, de la chicorée, cœurs de laituës, de l'oseille; le tout coupé en dez, & du concombre blanchi aussi coupé en dez, vous mettez le

tout dans une casserole, que vous passez avec assez de lard fondu ; vous mettez les plus durs d'abord & le reste à proportion ; le tout étant passé d'une couleur convenable, vous mouillez de votre double bouillon & le dégraissez bien : étant bien dégraissé, vous versez le tout dans la marmite où est votre double bouillon, & vous y mettez une Poularde habillée, ficelée & blanchie avec deux oignons, un paquet de carottes & panais, & un bouquet, & faites cuire le tout ensemble : le tout étant cuit, & assaisonné de bon goût, vous mitonnez votre Potage de ce bouillon, vous dressez votre Poularde dessus, & vous faites un cordon de légumes autour du plat, & le garnissez encore par-dessus, & le servez chaudement.

Potage d'Oignons.

Rangez au fond d'une marmite deux ou trois tranches de bœuf, un peu épaisses ; mettez-les suer sur un

fourneau : étant attachées, moüillez-les de boüillon de mitonnage ; enſuite retirez les tranches de bœuf & les liez en paquet, & les remettez dans la marmite avec champignons entiers, une couple de navets, un paquet de carottes & panais, & un bouquet ; vous faites cuire tout cela enſemble : pendant que cela cuit, vous prenez la quantité qu'il vous faut de petits oignons blancs, qui ſoient d'une moyenne & égale groſſeur, que vous pelez & que vous faites blanchir à l'eau boüillante : étant blanchis, vous les retirez & les mettez égouter : enſuite vous les faites cuire dans une petite marmite à part avec du boüillon de mitonnage, & y ajoutez une tranche de jambon & un bouquet où il y ait un peu de baſilic : étant cuits comme il faut, c'eſt-à-dire, point trop cuits, vous mitonnez vos croutes du boüillon ci-deſſus : étant mitonnées, vous arroſez d'un peu de boüillon d'oignons à proportion de la force que vous vou-

Digitized by Google

lez qu'il ait ; enſuite vous faites un cordon d'oignons autour du plat, & ſervez chaudement.

On en fait de perdrix cuites à demi à la broche, que l'on acheve de cuire dans la marmite avec du boüillon de mitonnage, en y ajoutant, comme ci-deſſus, des champignons entiers, une couple de navets, un paquet de carottes & panais, & un bouquet ; le reſte ſe fait comme ci-deſſus.

On en fait encore de Pigeon que l'on farcit entre cuir & chair, d'une farce faite de roüelle de veau, graiſſe de bœuf & de veau, aſſaiſonnez & liez avec un œuf : étant farcis, on les ficele, on les fait blanchir, & on les met cuire dans le mitonnage comme les Perdrix.

On en fait auſſi de Poulets, Poulardes, Dindonneaux & Canetons, ſans farcir ; on les fait ſeulement blanchir, & on les met cuire de même dans le mitonnage.

Digitized by Google

Potage à la Jacobine.

Mettez dans un plat d'argent, qui doit vous servir, un lit de fromage de Parmesan rapé, rangez dessus du pain tranché & seché au four ou sur la pelle; poudrez encore ce pain de fromage rapé, moüillez-le de boüillon de mitonnage, dans lequel vous aurez fait cuire des Pigeons; faites mitonner votre Potage: étant mitonné, rangez vos Pigeons dessus, & les poudrez encore de fromage rapé, mettez-le au four pour prendre couleur ou sous le couvercle, & avant que de servir on le moüille légerement de boüillon, & on le garnit de cervelas, & on le sert chaudement.

Potage aux Raves.

Ratissez trois bottes de Raves & laissez-leur un petit bouquet de verd à la tête; faites-les blanchir à l'eau boüillante: étant blanchies, retirez-les & les mettez dans l'eau fraîche; faites-en de petits paquets que vous

Digitized by Google

ficelerez, empotez-les dans une petite marmite avec deux Pigeons que vous aurez paſſez dans du lard fondu, enſorte qu'ils ayent de la couleur; ajoutez-y une tranche de bon jambon, deux ou trois oignons & un bouquet, coupez-y auſſi quelques Raves blanchies en dez, moüillez cela de bon boüillon de mitonnage & de coulis; faites cuire le tout doucement l'eſpace de deux ou trois heures, le dégraiſſant de tems en tems: étant cuit, & de bon goût, mitonnez vos croutes de boüillon de mitonnage: étant mitonnées, vous arroſez d'un peu de boüillon où ont cuit vos Raves, vous garniſſez le bord du plat de Raves ficelées; vous mettez les deux Pigeons deſſus, & maſquez votre Potage avec les Raves cuites en dez, & ſervez chaudement.

Potage aux Cardes.

Quand elles ſont cuites comme celles que l'on met au jus, vous les coupez, épluchez, & les faites mi-

Digitized by Google

tonner dans un jus de veau, oignons blancs, un bouquet, & en masquez le Potage.

Potage de Citroüille.

Choisissez une moyenne Citroüille bien mure & bien faite ; pelez-la proprement, faites une ouverture à l'endroit de la queuë que vous coupez en maniere de couvercle où la queuë tienne, creusez-la en ôtant tous les pepins & ce qu'il y a avec : étant vuidée, faites-la blanchir avec le couvercle à l'eau boüillante ; ensorte qu'elle soit un peu cuite, ayez soin que le couvercle ne le soit pas tant : étant blanchie comme il faut, retirez la Citroüille, & la mettez égouter : ensuite faites boüillir suffisamment du lait dans une marmite assez grande pour y pouvoir contenir la Citroüille ; mettez-y de la coriandre, du sucre & de la canelle : faites-y tremper votre Citroüille blanchie, pendant sept ou huit heures, retirez-la & la mettez égouter : faites une

Digitized by Google

pâte à méringue de cette maniere : Prenez le blanc de quatre ou cinq œufs frais, foüettez-les en neige, mettez-y un peu de rapure de citron ou de l'eau de fleur d'orange, & autant de cuillerées de ſucre en poudre paſſé au tamis, que vous avez mis de blancs d'œufs ; foüettez bien le tout enſemble, prenez votre Citroüille, couvrez-la par tout de ladite pâte ; quand vous en avez mis tout autour, vous prenez le couvercle & couvrez le deſſus & la queuë de la même pâte à méringue, & le poſez ſur la Citroüille que vous mettez deſſus une tourtiere, pour la mettre enſuite au four bien doux pour lui faire prendre belle couleur ; vous la retirez, & vous faites une marmelade d'une autre Citroüille, que vous faites blanchir & cuire dans l'eau boüillante : étant bien cuite, vous la mettez égouter & l'écraſez dans du lait avec du ſucre en poudre, marmelade de fleur d'orange, & tout ce qui peut y donner bon goût ; mi-

Digitized by Google

tonnez votre Potage de lait, assaisonné de sel, de sucre en poudre, & quelques amandes douces pelées, pilées & passées à l'étamine; dressez doucement votre Citroüille dans un plat; mettez votre Potage mitonné dedans, prenant garde de ne la point gâter; masquez le dessus du Potage qui est dans la Citroüille, de la marmelade ci-dessus; couvrez-la pro-

prement de son couvercle, & le servez chaudement.

Potage de Grenoüilles.

Ayez des Grenoüilles, la quantité qu'il vous en faut; lavez-les bien & ôtez les os des cuisses, réservez les plus grosses pour frire; pour cela faites-les mariner avec verjus, sel, poivre & fines herbes: étant marinées,

Digitized by Google

vous les retirez & les passez dans une pâte claire, ou les farinez & les faites frire d'une belle couleur dans du beurre fondu bien chaud : elles vous servent à faire un cordon autour de votre Potage ; les autres vous les passez en ragoût avec laitances, champignons & autres garnitures, le tout au blanc pour masquer votre Potage ; ou bien vous faites un coulis blanc maigre, comme il est marqué lettre C. & vous vous servez des Grenoüilles pour piler dedans à la place des poissons qui y sont expliquez, & vous vous en servez pour mettre sur votre Potage, après que vous l'avez fait mitonner d'un bon boüillon de purée claire qui soit de bon goût : étant mitonné, vous masquez votre Potage du ragoût de Grenoüilles, ou bien avec du coulis blanc, que vous avez fait de vos Grenoüilles pilées ; vous faites un cordon autour du plat de vos Grenoüilles frites, & le servez chaudement.

Digitized by Google

Potage de Macarony à l'Italienne.

Le Macarony se fait avec de la farine, des blancs d'œufs & de l'eau très chaude, dont on fait une pâte; ensuite des abaisses les plus minces que l'on peut, qu'on coupe en losanges de la grandeur d'un écu : ensuite on les met dans de l'eau boüillante pour les échauder : étant échaudées, on les retire de l'eau, & on les met égouter : on fait fondre du bon beurre dans le plat qui doit être servi, avec un peu de Parmesan rapé : on met dedans un lit de Macarony, & dessus un lit de Parmesan; & cela jusqu'à trois fois, où plus, si on veut, & on finit par le Parmesan, mais légerement; on fait prendre couleur avec la pelle sans être trop chaude; le tout doit être comme un gratin liquide, & on le sert chaudement.

Potage de Vermicelly à l'Italienne, ou à la Provençale.

La pâte se fait avec de la fleur de

de farine, des blancs d'œufs & de l'eau très-chaude ; pour le Vermicelly blanc, d'autres le font jaune, en y ajoutant quelquefois du sucre en poudre, du saffran & des jaunes d'œufs : on forme cette pâte en petits filets, par le moyen d'une seringue percée de plusieurs trous ; & comme ces petits filets ressemblent assez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de Vermicelly, en François Vermicel ou Vermichel ; elle est blanche ou jaune suivant qu'elle a été faite ; on la fait bien sécher au four, & on la garde pour le besoin. Le Vermicel doit être choisi nouveau, bien séché & d'une belle couleur ; le blanc est plus en usage que le jaune : on en fait des Potages fort agréables ; pour cela on prend le Vermicelly le plus nouveau & le moins rompu ; on le lave doucement en eau fraîche, & on le fait cuire dans une marmite avec de bon boüillon, environ deux heures, en le remuant de tems en tems sans le rompre : étant cuit, on

Digitized by Google

le retire & on garnit le plat dans lequel on veut le servir, d'un petit cordon de mie de pain, ensuite de Vermicelly ; on a une Poularde cuite dans le boüillon de mitonnage qu'on dresse au milieu, & on masque de Vermicelly le Potage, & on le sert chaudement.

Poupelain.

Prenez de la pâte à la Royale, moins fine que celle à petits choux ; graissez une tourtiere ou une feüille de papier, mettez de votre pâte dessus de la largeur que vous voudrez, & de l'épaisseur de deux doigts, bordez du papier autour, afin que la pâte ne s'étende point ; mettez-la au four ; quand elle sera cuite, fendez-la tout autour à un doigt près du pied ; levez le dessus proprement sans le casser, ôtez toute la mie du dedans, & celle du fond : faites fondre du bon beurre frais ; prenez une aîle de volaille en plume, & la trempez dans le beurre fondu, pour en

Digitized by Google

secoüer par tout le dedans & le dessus des croutes du Poupelain ; ayez du sucre en poudre bien fin, que vous poudrez aussi par tout ; étendez dedans des tranches d'écorces de citron confit, les plus minces que vous pourrez, des pâtes de fleur d'orange & autres bons ingrediens ; secoüez encore du beurre dedans & poudrez de sucre, joignez les deux moitiez ensemble, & y mettez dessus un peu de sucre en poudre & de l'eau de fleur d'orage ; remettez-le un quart-d'heure dans le four pour le glacer, & servez chaud pour Entremets.

Purée verte maigre.

Ayez un litron de gros pois nouveaux ; faites-les blanchir à l'eau boüillante avec basilic nouveau, verd de ciboule & sariette : faites blanchir à part un peu d'épinars ; le tout étant blanchi, tirez-le de l'eau & le mettez égoûter ; on peut sans les blanchir, les passer dans une cas-

ferole avec beurre, jusqu'à ce que les pois s'écrasent aisément sous les doigts; cela dépend du goût de l'Officier, de l'une ou de l'autre maniere; on pile le tout dans le mortier: on peut au défaut des pois nouveaux en prendre de secs & les faire cuire à l'eau boüillante, & faire blanchir à part, comme ci-dessus, des épinars, les piler de même dans le mortier; ensuite les pois, passer un coulis, comme le coulis d'écrevisses, y mettre boüillir ce que vous aurez pilé, & le passer ensuite à l'étamine, pour vous en servir pour Potage ou Entrée.

Purée verte grasse.

La Purée verte grasse se fait de même, si ce n'est qu'on se sert de boüillon gras au lieu de maigre pour la moüiller.

Digitized by Google

Q.

Queuës de Mouton au Parmesan.

AYez des Queuës de Mouton, parez-les proprement : enſuite foncez une caſſerole de tranches de veau battuës & bardes de lard ; rangez vos Queuës de Mouton deſſus, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; couvrez-les comme deſſous, fermez la caſſerole de ſon couvercle, & les faites cuire doucement, feu deſſus & deſſous : étant cuite, tirez-les de la caſſerole, & les faites mitonner dans une eſſence de jambon peu liée : étant mitonnées, ôtez la caſſerole du feu, & laiſſez refroidir vos Queuës de Mouton dans la caſſerole avec l'eſſence ; rangez-les enſuite dans un plat, rapez du Parmeſan deſſus, & leur faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, & les ſervez chaudement pour Entrée.

Digitized by Google

R.

Ris à la Chanceliere.

PRenez du plus beau Ris que vous puissiez avoir, épluchez-le bien & le lavez dans deux ou trois eaux tiédes, égoutez-le & le mettez dans une casserole; faites-le sécher sur le feu & le moüillez de lait, ce qu'il en faut pour le faire cuire; observez que le Ris soit entier: étant cuit, prenez un plat d'argent, dans lequel vous mettez une poignée de sucre en poudre, puis vous versez votre Ris dedans, qui ne soit pas trop épais; vous le remuez un peu avec une cuilliere pour le mêler avec le sucre, poudrez-le encore de sucre fin par-dessus & de la canelle en poudre; faites-lui prendre couleur au four, ou avec une pelle rouge, & servez pour Entremets en gras & en maigre.

Digitized by Google

Rissole de Chocolat.

Faites de la crême pâtissiere, comme elle est expliquée au premier tome, lettre C. prenez-en ce que vous en avez besoin, & la mettez dans une casserole, délayez-la avec la gache, & y ajoutez un peu de sel menu, du sucre en poudre, de la canelle, de l'écorce de citron verd confit haché menu, rapez-y dedans du chocolat, délayez bien le tout ensemble avec de l'eau de fleur d'orange, que votre crême ne soit point trop liquide : ensuite faites une abaisse de pâte de feüilletage bien mince, pliez-la en double & la coupez quarrément de la grandeur que vous jugerez à propos ; prenez-en un quarré & le garnissez de votre crême ; moüillez le bord tout autour & la couvrez de l'autre abaisse que vous soudez bien, coupez-la proprement tout autour environ l'épaisseur d'un demi doigt, beurrez une feüille de papier, mettez la rissole dessus, dorez-la d'un œuf bat-

Digitized by Google

tu, & la faites cuire au four ; prenez garde qu'elle ne prenne trop de couleur : quand elle est cuite, tirez-la du four & la poudrez de sucre fin, remettez-la au four avec une allumée bien ardente pour la glacer ; ne la quittez point de vûë, & aussi-tôt qu'elle est glacée, tirez-la du four, dressez-la dans un plat, & la servez chaude pour Entremets.

Rôties aux Epinars.

Epluchez des Epinars, lavez-les bien dans plusieurs eaux, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante : étant blanchis, tirez-les de l'eau & les mettez égouter ; ensuite pressez-les bien, & en prenez plus gros que les deux poings, que vous hachez : étant hachez, vous les mettez dans une casserole, avec raisins de Corinthe, écorce de citron confit hachez menu, du sucre en poudre, un peu de sel & un peu de muscade ; ajoutez-y trois œufs entiers & cinq jaunes cruds, & un peu de crême ; vous

Digitized by Google

vous mêlez bien le tout ensemble & le faites dessécher sur le feu : quand cela est dessêché, vous le tetirez du feu, & vous y ajoutez deux œufs entiers, & un peu après encore deux autres œufs & un peu de vin de Canarie, que vous mêlez bien ensemble : ensuite farinez le cul d'un plat, étendez dessus votre farce comme une crême frite, & la laissez refroidir : étant froide, coupez-la par morceaux, de la longueur environ du doigt, & de la largeur de deux, & les faites frire dans du beurre fondu bien chaud : étant frits, vous les tirez & les égoutez, & les dressez dans un plat, vous les poudrez de sucre, & les glacez avec la pelle rouge ; vous faites une sausse avec un peu de beurre, vinaigre & vin de Canarie, que vous jettez dessus & un jus d'orange, & servez pour Entremets.

Rôties à la Minime.

Coupez proprement du pain rassis par tranches, ôtez-en la croute ;

Digitized by Google

coupez ces tranches de pain de la largeur de deux doigts ; faites-les frire dans de bonne huile d'olive bien chaude, où aura frit un oignon, prenez garde qu'elles ne se rompent ; lorsqu'elles sont frites de belle couleur, tirez-les & les mettez égouter ; vous aurez de bons anchois que vous ferez dessaler & les fendrez en deux pour en ôter l'arrête, vous rangerez proprement vos Rôties dans le plat qui doit vous servir, & vous couvrirez chaque morceau de Rôtie d'anchois, & vous semerez dessus du poivre concassé & les arroserez largement de bonne huile d'olive, & les servirez pour Entremets avec un jus d'orange.

Royale de veau à la Bavaroise.

Prenez un cuisseau de veau des meilleurs que vous puissiez avoir ; vous le laisserez mortifier le plus que vous pourrez, vous en leverez toutes les noix, & les dégraisserez bien, vous ôterez toutes les peaux, puis

Digitized by Google

vous couperez le maigre en tranches, le plus mince que vous pourrez, & les battrez avec un couperet; lorſqu'elles ſont toutes battuës, vous avez une crêpine de veau que vous avez laiſſé tremper dans de l'eau fraîche, vous l'étendez ſur une table de demi pied de largeur, & d'un pied & demi de longueur, puis vous étendez votre veau deſſus; vous avez du lard rapé & du jambon pilé cuit, que vous étendez ſur votre veau; enſuite vous l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, geroſle, canelle, muſcade battuë, coriandre battuë, perſil, ciboule, échalotte, ail, rocambole, thin, baſilic, ſariette, champignons, des tetines de veau en filet, des ris-de-veau, quatre pains de beurre de Vanvre; lorſque tout cela eſt arrangé ſur votre veau, vous roulez le tout comme une andoüille, & l'attachez par les deux bouts; puis vous la ficelez de crainte que cela ne ſe lâche, & il faut la ſerrer de tems en tems, petit-à-petit, de crainte qu'en ſer-

Digitized by Google

rant la ficelle tout d'un coup, elle ne coupe la crêpine ; à l'égard de la cuisson, vous l'enfilez dans une hatelette de bois, vous l'attachez sur une broche, & prenez garde qu'elle ne tourne & l'envelopperez de papier beurré, & la faire cuire à petit feu, en l'arrosant de tems en tems ; il faut la laisser cuire deux heures ; lorsqu'elle est cuite, vous la débardez & la laissez prendre couleur comme un beignet ; à l'égard de la sausse, vous la faites avec du coulis de veau & une pointe d'ail & poivre concassé ; vous la dressez dans un plat, & la servez pour Entrée.

S

Sabot au Sang.

COupez une noix de veau de la largeur d'une assiette ; parez-la & la piquez de menu lard : étendez dans une casserole des tranches de bœuf battuës & des bardes de lard ; renversez dessus votre noix de veau ;

Digitized by Google

le lard en dessous, mettez dessus une crêpine de cochon, que vous plisserez & ficelerez comme une bourse tout autour avec une aiguille, coupez de la panne de cochon en petits dez; faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu, mettez-y ensuite une chopine de sang de cochon, assaisonnez cela de sel, poivre & fines épices, faites-la épaissir en la remuant sur le feu; mettez-la ensuite dans votre crêpine, serrez-la avec sa ficelle, recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard, comme dessous, assaisonnez le tout comme une braise, & le faites cuire dans le four, ou entre deux braises: étant cuit, tirez la noix de veau de la casserole, dressez-la dans un plat, déficelez la crêpine, mettez ce qui est dedans tout autour, jettez une essence de jambon dessus & servez pour Entrée.

Digitized by Google

Salamy, ou Saucisson d'Italie.

Prenez quatorze livres de viande de porc frais; ôtez-en toutes les peaux & les nerfs, hachez-la un peu moins menu que pour les saussisses; sur quatorze livres de viande hachée, il faut y ajouter quatre livres de bœuf à jus, aussi haché de même, qu'il n'y ait point de nerfs; le tout étant haché & mêlé ensemble, il faut la mettre dans une serviette un peu claire, & la pendre à un crochet l'espace de vingt-quatre heures, pour que l'eau ou jus en sorte; car autrement cela contribuëroit beaucoup à corrompre les saussissons. Vous pouvez en faire autant que vous voudrez; vos compositions ne doivent être que par dose: sur quatorze livres de viande, vous y mêlerez sept onces de sel blanc pilé, deux onces & un quart d'once de poivre concassé; vous retirerez votre viande de la serviette, & la détremperez avec deux verres de bon vin

Digitized by Google

rouge, & y ajouterez une grande poignée à deux mains de lard coupé en quarré comme des gros dez à jouer, & vous mêlerez bien le tout ensemble.

Si vous en voulez qui ayent le goût d'ail, comme c'est le goût Italien; vous pilerez deux têtes d'ail, que vous détremperez dans le vin, & le passerez par un tamis dans votre farce de saussissons, vous entonnerez votre farce dans des boyaux de bœuf, qui auront été bien lavez, & que vous ferez tremper au moins vingt-quatre heures dans de bon vin blanc, tranches d'oignons, sel, poivre, cloux, fines herbes entieres: il faut prendre des boyaux du cul de bœuf, qui sont les plus droits & les meilleurs pour cela, vous les emplirez le plus ferme que vous pourrez, & les piquerez de tems en tems pour en faire sortir le vent, les attacherez bien par les deux bouts, & les mettrez à fumer sur une perche, dans une bonne fumée que vous ferez ex-

Digitized by Google

près avec des herbes aromatiques, pour que la fumée soit meilleure que celle de plusieurs autres endroits; étant fumées & bien séches, on les mange cruës & cuites pour Entremets.

Salé à la Purée verte.

Ayez un genoüil de porc salé; s'il est trop salé, vous le ferez tremper dans l'eau une demie heure: ensuite vous le retirerez & le nettoyerez, vous le ferez cuire dans de l'eau avec un oignon piqué d'un cloux de geroffle: étant cuit, vous parerez la peau dudit Salé, que vous leverez & roulerez sur son manche, vous le dresserez dans un plat & le servirez avec une Purée verte, dont la maniere est expliquée ci-devant, lettre P. & servirez pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Sausse ou ravigote chaude.

Mettez dans une casserole de l'huile d'olive dégraissée; faites-la chauf-

Digitized by Google

ſer : étant chaude à propos, paſſez-y du perſil, de la ciboule, des fines herbes & une gouſſe d'ail ; le tout haché, étant paſſé, moüillez votre Sauſſe d'un peu de jus & coulis, & la dégraiſſez : étant dégraiſſée, mettez-y un filet de vinaigre & de la moutarde ; que cela ne ſoit point trop épais : on y peut mettre, ſi on veut, des capres, quelques anchois hachez, du gros poivre & jus de citron : on met de cette Sauſſe à tout ce qu'on veut qui aye un peu de haut goût.

Pour dégraiſſer l'huile, vous faites chauffer de bonne huile d'olive bien chaude dans une terrine, vous y mettez le feu comme à de l'eau-de-vie, & le ſoufflez dans le moment, car elle brûleroit ; ou bien pour l'éteindre, vous y jettez un filet de vinaigre.

D'autres pour la dégraiſſer font chauffer l'huile bien chaude, comme ci-deſſus, la verſent dans un peu d'eau froide & la foüettent, & s'en ſervent à ce qu'ils en ont beſoin.

Digitized by Google

Sauſſe ou ravigote chaude d'une autre maniere.

Mettez dans une caſſerole un demi ſetier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraiſſée, & bon boüillon; faites boüillir & réduire le tout à un bon verre : enſuite mettez-y du perſil, de la ciboule, de l'échalotte; le tout bien haché, avec ſel & poivre, on y peut mettre auſſi de l'eſtragon, corne de cerf, creſſon à la noix, tripemadame; le tout haché, on fait boüillir le tout, que la ſauſſe ſoit courte; cette ſauſſe ſe ſert ſur des poulets ou pigeons rôtis, avec un jus de citron : cela s'appelle Poulets, Pigeons, ou autres au vin de Champagne; en ſervant, ſi on veut y mettre jus & coulis, cela n'y peut faire que du bien; cela dépend du goût de l'Officier.

On peut ajouter dans la ſauſſe une gouſſe d'ail entiere, que l'on retire.

Digitized by Google

Sauſſe, Ravigote, ou Ramolade verte.

Prenez de l'eſtragon, corne de cerf, creſſon à la noix, tripemadame, civettes, cerfeüil, baume, pinpernelle; mettez de toutes ces herbes à proportion chacune de leur qualité dans un mortier, & les pilez: étant bien pilées, vous les aſſaiſonnez de ſel, poivre, un peu de rocambole, un peu de moutarde, un peu d'huile & jus de citron, mais point de vinaigre; ſi le tout n'eſt point aſſez liquide, vous y mettrez un peu d'eau; il faut que l'eſtragon domine.

Soupe de nuit.

Prenez ſix livres du meilleur endroit du trumeau de bœuf, un boutſaigneux de mouton, un quaſi de veau, trois abbatis de dindon, deux vieilles perdrix; vous faites écumer ces viandes dans une marmite bien étamée: lorſqu'elles ſont bien écumées, vous y mettez un bon bou-

Digitized by Google

quet, douze carottes, douze panais, douze oignons, une racine de persil, une poignée de cerfeüil, un litron de gravance, qui est une sorte de pois qui viennent en Espagne, une bonne pincée d'épices, composée de canelle, fleur de muscade, coriandre, gerofle, poivre blanc entier, un morceau de sucre gros comme une noix, six pieds de cellery, trois têtes de choux de Savoye, douze navets d'une grosseur raisonnable, sans blanchir toutes ces légumes : il faut que la marmite tienne dix pintes d'eau, & la laisser boüillir dix heures : vous avez encore soin de bien boucher votre marmite avec un papier bien empâté, & la mettez sur un feu moderé, sans la faire boüillir au grand galop ; mais il faut que tout ce qui est dans la marmite soit pourri de cuire, y observer une grande propreté, parce qu'il faut que le boüillon soit court, & en avoir presque juste pour en faire mitonner du pain naturel ; j'entends des croutes

Digitized by Google

chapelées ſans être ſechées au four ; il faut laiſſer repoſer le boüillon : je n'explique pas autrement, les Officiers doivent ſavoir le reſte.

Ce Potage peut ſe ſervir dans un pot à oil, on peut en ſervant dans un plat, y mettre un peu de cerfeüil haché, l'on peut le colorer d'un peu de jus de veau, qui ſoit tiré dans un plat d'argent, & le ſervez chaudement.

Soupe à la Royale.

Prenez le blanc d'un faiſan crud, un morceau de moëlle, un morceau de graiſſe de bœuf, un morceau de lard cuit ; le tout d'égale quantité & groſſeur : après les avoir bien hachez, vous les pilez, y ajoutant un peu de perſil, & un peu de ciboule, trois jaunes d'œufs, un peu de mie de pain blanc & des fines herbes, mais fort peu : lorſque tout eſt haché & pilé, vous mettez cette farce en boulettes groſſes comme des jaunes d'œufs ; vous les rangez dans une

Digitized by Google

casserole bien étamée, puis vous y jettez du boüillon boüillant pour qu'elles restent entieres : lorsqu'elles ont boüilli un quart-d'heure, mettez-les égouter sur un tamis pour qu'elles jettent leur graisse : ensuite vous avez de bon boüillon boüillant dans une casserole, avec un peu de jus de veau ; vous mettez vos boulettes dedans, & prenez garde qu'elles soient de bon goût & d'une belle couleur ; vous les dressez dans un plat, & les servez toutes boüillantes.

On en peut faire aussi de toutes sortes de volailles, même de veau ; mais il faut qu'il soit rôti avant de le mettre dans la farce : on en fait encore de bonne de Perdrix.

Soupe à l'oignon à la Paysanne.

Prenez une trentaine d'oignons que vous coupez en deux ; puis mêlez-les dans une casserole avec une livre de bon beurre frais, sur un fourneau à feu lent, parce qu'il faut que les oignons soient deux heures des-

Digitized by Google

lus : quand ils ſont preſque jaunes, vous prenez du gros ſel que vous mettez dedans, des croutes de pain ; vous paſſez le tout, puis vous le moüillez avec de la purée claire, un peu de poivre, un oignon piqué ; ou bien quand vos croutes ſont moüillées & mitonnées, vous les mettez dans le plat que vous voulez ſervir, & la faites attacher légerement ſans qu'elle brûle, vous mettez un chapon de pain deſſus, vous ſoufflez la graiſſe ou le beurre qui ſe trouve deſſus, vous y mettez une cuillerée de bon boüillon maigre, & ſervez chaudement : il faut que l'oignon ſoit bien cuit ſans être noir.

Soles en Timbale.

Ayez des Soles, ratiſſez-les bien & les vuidez, ôtez-en l'arrête du milieu & les petites nageoires de tout à l'entour, coupez-les en filets : enſuite vous coupez du papier que vous mettez dans le fond des moules à timbale, que vous beurrez enſuite,

Digitized by Google

& arrangez vos filets de Soles cruës, en les faisant croiser l'un sur l'autre, & les souder avec de l'œuf battu, & mettez tout autour une farce de poisson, faite de la maniere qu'elle est expliquée à la lettre F. tome premier; vous aurez un ragoût de filets de Soles, un peu lié & froid, que vous mettrez dans le puits de vos timbales; vous couvrirez le dessus d'un morceau de farce, & le recouvrirez des rebords des filets de Sole cruë; faites-les cuire dans un four, ou sous un couvercle: étant bien cuites, les dresserez le fond en haut, tâchez de les bien approprier & dégraisser; servir avec une petite essence, & du jus de citron pour Entrée.

Soles en Queuës de Mouton.

Vous aurez de moyennes Soles, autant que vous voudrez faire de queuës de Mouton; vous les ratisserez, les vuiderez & les ouvrirez par le dos, pour en ôter l'arrête du milieu; coupez-en les têtes & toutes les petites

Digitized by Google

petites nageoires qui ſont autour de la Sole : enſuite étendez-les ſur une ſerviette blanche, vous ferez une bonne farce de poiſſon ; la maniere de la faire, eſt à la page de Carpe farcie, tome premier. Vous étendrez vos Soles une à une, & y mettrez de la farce, & en formerez comme des queuës de Mouton : étant bien ſoudées par les deux bouts & le long, vous les frotterez avec de l'œuf battu pour qu'elles ſoient bien collées l'une contre l'autre en façon de queuës de Mouton ; vous les ficelerez auſſi de peur qu'elles ne s'ouvrent : faites-les cuire dans un bon aſſaiſonnement avec du vin blanc à petit feu : étant cuites, mettez-les égouter, déficelez-les, vous les tremperez une à une dans de l'œuf battu, vous les panez bien proprement avec de la mie de pain bien fine ; faites-les frire de belle couleur, & les ſervirez toutes chaudes garnies de perſil frit pour Entrée.

Digitized by Google

Soles piquées, cuites au four pour les glacer.

Vous aurez de belles Soles, bien ratissées & bien appropriées, & les ferez piquer d'un petit lard quarré ; vous aurez un plat d'argent ou une tourtiere bien étamée, vous y arrangerez de petites tranches de veau & de jambon, quelques tranches d'oignons, & un peu de fines herbes entieres ; vous y arrangerez dessus vos Soles, & sur chaque Sole, vous y mettrez une barde de lard pour conserver le piquage, vous les ferez suer & attacher, comme pour tirer un jus, & aussi-tôt qu'elles commencent à être un peu attachées, vous les moüillez avec de bon vin blanc ou du Champagne ; ensuite vous ôtez les bardes de dessus les Soles, & les mettez cuire au four : étant cuites, si elles n'étoient pas assez glacées, vous les glacez avec une ame de fagot, que vous mettez à l'entrée du four ; vous les dresserez dans un autre plat bien

Digitized by Google

propre avec une petite essence dessous, & un jus de citron pour Entrée.

Soles en Poupiettes.

Elles se préparent de même que celles en queuës de Mouton, excepté qu'elles sont roulées de la queuë à la tête & ficelées en croix; on les fait cuire dans un assaisonnement comme pour un turbot : étant cuites à propos, & à petit feu, il faut les égouter & déficeler, & les servir avec telle sausse que vous jugerez à propos pour Entrée.

T

Terrine à la Bourgeoise aux marons.

AYez un poulet gras, & une perdrix que vous vuidez & trousſez; un rable de liévre, une noix de veau & une de mouton; piquez bien le tout de moyen lard assaisonné, garnissez le fond d'une terrine ou casserole de tranches de bœuf battuës, & de bardes de lard; rangez-y dessus toutes vos viandes, assaison-

Digitized by Google

nées de sel, poivre, fines épices & toutes sortes de fines herbes; pelez des marons & les mettez dans une tourtiere, & la couvrez de son couvercle, & les faites cuire avec feu dessus & dessous, & de tems en tems remuez-les; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les & les nettoyez proprement de leur petite peau: étant nettoyez, mettez-les dans la terrine avec les viandes, couvrez le tout dessus comme dessous; fermez bien la casserole de son couvercle, afin que cela cuise dans son jus: quand elle est cuite, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis à demi cuit, prenez garde que les viandes de la terrine soient bien cuites; ôtes les tranches de bœuf & les bardes de lard, dressez la terrine dans un plat, mettez les marons dessus, & servez chaudement pour Entrée.

On peut mettre un filet de bœuf de même aux marons; mais il n'y faut point d'autre viande, la cuisson étant différente.

Digitized by Google

Timbales de pieds de Mouton.

Vous faites de la pâte à l'Eſpagnole, vous foncez les moules à grenadins, puis vous faites un bon ragoût de pieds de Mouton bien cuits avec toutes ſortes de garnitures ; lorſqu'il eſt fait, vous le laiſſez refroidir ; enſuite vous mettez un peu de ragoût dans votre abaiſſe de votre timbale, & vous mettez cuire dans le four ; prenez garde qu'elle prenne belle couleur, qu'elle ne s'attache pas, & la frottez de ſaindoux ; lorſqu'elles ſeront cuites, vous les renverſerez dans le plat que vous voulez ſervir ; puis y ferez un trou par-deſſus, & y mettrez une petite eſſence de jambon ; il faut que la croute ſoit bien ſéche : vous pourrez auſſi les faire de toutes autres choſes, comme d'alloüettes, d'ortolans, cailles, de tourterelles, ſelon la ſaiſon, & même en maigre de toutes ſortes de filets de poiſſons, de ſoles, de brochets, enguilles, & laitances de carpes avec

Digitized by Google

des huitres & tortuës : cela dépend du goût : on en fait ordinairement trois pour une Entrée, ou cinq pour un plus grand plat.

Tourtes au mortier.

Prenez une demie livre de moëlle de bœuf bien épluchée, qu'il n'y ait point de petits os, pilez-la dans un mortier, ajoutez-y six ou huit massepains, deux ou trois biscuits d'amandes ameres, du citron verd rapé, & un peu de confit bien haché : pilez le tout ensemble & y mettez un peu de sel, prenant garde de n'en point trop mettre ; vous y ajoutez un quarteron de sucre fin en poudre : lorsque vous voulez la finir, vous avez huit blancs d'œufs frais que vous foüettez bien en neige ; puis vous avez une abaisse de feüilletage un peu brisée, que vous foncez en une tourtiere & faites un petit cordon autour, & quand vous jugez à peu près que vous avez un quart-d'heure à prendre pour le tems de la faire

cuire, vous mêlez vos blancs d'œufs foüettez avec votre compoſition, puis vous la mettez dans votre abaiſſe, & la faites cuire au four tiéde, ou ſous un couvercle, obſervant de la faire cuire doucement, & la poudrez de ſucre fin pour la glacer; il faut qu'elle ſoit ſoufflée & prendre garde qu'elle ne brûle deſſous: vous la ſervez pour Entremets.

Tourte de Maſſepain à la glace.

Pelez une livre d'amandes que vous rafraîchiſſez dans l'eau, les eſſuyer d'un linge & les piler, les arroſant d'un peu de blanc d'œuf; quand elles ſeront bien pilées, ajoutez-y une livre de ſucre en poudre, retirez vos amandes dans une caſſerole, & la faites deſſécher ſur un petit feu, en remuant toujours avec une ſpatule; quand ladite pâte ne s'attachera plus au doigt, elle ſera ſuffiſamment deſſéchée, poudrez votre tour ou table nette, de ſucre fin, & y jettez deſſus vos amandes; fai-

Digitized by Google

tes-en une abaisse un peu mince de la grandeur de votre plat, dressez-y un bordé de la hauteur d'un doigt; faites cuire cela au four très-doux: quand elle aura couleur, elle sera cuite; vous la retirerez & ôterez le papier de dessous qui aura été beurré: avant de s'en servir, vous mettrez une crême de pistaches dedans faite de cette façon: Faites boire ce que pourront deux œufs entiers de farine; ajoutez ensuite six jaunes d'œufs que vous délayerez bien, du sucre en poudre, un peu de sel, évitez le trop de sucre; ajoutez à cela une pinte de lait, & la faire bien cuire, en remuant sur un fourneau; échaudez une demie livre de pistaches, pilez avant une feüille d'écorce de citron confit, un peu de citron verd haché, un peu de marmelade de fleur d'orange, quatre biscuits d'amandes ameres: mêlez le tout en votre crême, & la mettez dans la tourte; arrangez dessus votre fruit; soit abricots, pêches, fraises, raisins,

raisins, muscats, poudrez du sucre par-dessus ; il faut avoir une serche de fer blanc qui soit séparée d'un rond de fer blanc au milieu, bien juste & bien soudé ; faites un trou par le bas de la serche au-dessus de la séparation, pour que l'eau qui se fond puisse s'écouler ; mettez votre tourte sur une feüille de cuivre ou de fer blanc, faite exprès pour cela : mettez-la sur la glace, couvrez de votre machine de

fer blanc : mettez-y bien de la glace pilée en la partie d'en haut, soupoudrez de gros sel ; entourez si vous pouvez encore la serche de glace &

Digitized by Google

sel autour, afin que cela prenne promptement, & servez pour Entremets.

Truffles en surprise.

Prenez six grosses Truffles des plus belles, creusez-les avec une cuilliere à caffé; faites en sorte qu'elles soient entieres, vous ferez un ragoût de six pigeons entiers à la cuilliere, garnis de ris-de-veau, foyes gras coupez en dez & des crêtes; rempliſſez les six Truffles chacune de son pigeon, & le ragoût partagé: ensuite recouvrez la Truffle du morceau que vous aurez coupé, & vous prendrez un plat d'argent ou tourtiere, & mettrez des bardes de lard au fond, & y arrangerez vos Truffles, les couvrirez de bardes de lard & mettrez au four: & étant cuites, les retirer, les bien égouter de leur graisse, & les arranger dans le plat pour les servir avec une essence claire & un jus de citron; servez chaudement pour Entrée.

Digitized by Google

Truffles vertes à l'Italienne.

Nettoyez bien des Truffles & les coupez en roüelles, paſſez-les dans une caſſerole avec de bonne huile & un bouquet ou perſil & ciboule hachée : étant paſſées, vous y mettez un verre ou deux de vin, ſel & poivre concaſſé ; vous les faites cuire un quart-d'heure en dégraiſſant l'huile, & ne laiſſez que des yeux, en finiſſant à ſauſſe courte ; vous y ajouterez un jus de citron & des petits croutons paſſez au beurre : vous pouvez y mettre une cuillerée d'eſſence ; mais ſouvent on n'en veut pas.

D'autres mettent les Truffles coupées en roüelles toutes enſemble dans la caſſerole, avec une cuillerée de bonne huile, un ou deux verres de vin de Champagne, un bouquet où il y ait une petite gouſſe d'ail, & un bon zeſte d'orange, ſel & gros poivre ; les font cuire comme ci-deſſus, un quart-d'heure à courte ſauſſe, y mettent un jus de citron, & une

Digitized by Google

cuillerée d'essence, si on le juge à propos, les dressent dans un plat, & les servent pour Entremets.

Truites à la Polonoise.

Prenez des Truites & les vuidez, piquez-les avec la pointe d'un couteau & les salez de toutes parts; & quand elles auront bien pris sel, vous les essuirez, & les mettrez dans une casserole qui convienne; vous y mettrez quelques oignons, un bon bouquet de persil, ciboule, thim, basilic, laurier, cloux de gerofle, & une gousse d'ail, un peu de massis, avec bon vin blanc, qui nage pardessus le poisson; faites-les cuire à grand feu, & réduire à peu de sausse, dressez-les dans un plat, jettez la sausse dessus & servez pour Entrée.

Truites à la Housarde.

Prenez telle quantité de Truites qu'il vous plaira, il n'est pas nécessaire qu'elles soient des plus belles; ôtez-leur la peau proprement, puis

Digitized by Google

mettez-leur dans le ventre un morceau de bon beurre manié avec poivre, sel, & fines herbes hachées; vous les mettez mariner avec de bonne huile d'olive, l'espace d'une heure; ensuite vous les faites griller d'une belle couleur: étant cuites, vous les dressez dans un plat, & les servez avec une ramolade, ou une sausse à l'ail, ou une sausse au pauvre homme, ou une ravigotte pour Entrée.

Truites à la Lazard.

Prenez une des plus belles Truites que vous pourrez trouver, sur tout si cela se peut, qu'elle soit en vie; écaillez-la, & la vuidez par l'oüie, puis mettez-lui dans le corps du bon beurre manié avec de fines herbes, sel & poivre: ensuite prenez une poissonniere de la grandeur de votre Truite, & vous la mettez dedans, vous mettez deux ou trois bouteilles de vin de Moselle, ou autre bon vin blanc, & que le vin passe par-dessus d'un doigt; vous l'assaisonnerez de

Digitized by Google

sel, poivre, oignons, muscade, un bouquet, une croute de pain, dans laquelle vous piquerez six cloux de gerofle; mettez la poissonniere sur le feu, & la ferez cuire à grand feu, afin que la flâme allume le vin; lorsqu'elle commencera à diminuer, vous avez une demie livre de bon beurre que vous jettez petits morceaux à petits morceaux dans votre court-boüillon, à plusieurs fois, observant de toujours la remuer, parce que le beurre se lie de lui-même, & lorsque vous l'aurez consommé, qu'il reste environ de la sausse pour la manger; c'est le jugement qui gouverne cela, vous dressez votre Truite dans le plat & la sausse par-dessus, observez qu'elle soit de bon goût & entiere, & servez pour Entrée.

V

Veau. Poitrine de Veau au Peredoüillet.

FAites tremper votre Poitrine de Veau pendant quelques heu-

Digitized by Google

res à l'eau tiéde : enſuite tirez-la & la faites blanchir à l'eau boüillante ; mettez-la après dans une chaponniere avec boüillon, carottes, panais, oignons, thim, laurier, baſilic, verjus, un dedans de citron, ſel, poivre & un bouquet ; la faire cuire dans ce moüillement : étant cuite la ſervir dans un plat avec un peu de ſon boüillon pour Entrée.

Veau. Poitrine de Veau en Surtout.

Faites cuire une forte Poitrine de Veau bien graſſe, dans le derriere de la marmite : étant cuite à propos, tirez-la de la marmite & la mettez égouter : enſuite ouvrez-la en deux, mettez le côté des côtes dans un plat, dans lequel elle doit être ſervie ; faites une bonne farce qui aye du corps, & qui ſe puiſſe ſoutenir, & avec cette farce élevez un bord tout autour de votre Poitrine, comme un pâté, en trempant vos doigts de tems en tems dans de la farine : étant fait, mettez un ragoût fini &

Digitized by Google

froid, fait de ce que vous voudrez dans ce bord : enſuite prenez une croute de pain chapelé, coupée ſelon la figure de la Poitrine, paſſez-la dans du beurre ou du lard fondu, enſorte qu'elle ait une belle couleur, tirez-la & la mettez égouter ; faites-y un trou au milieu, couvrez le ragoût froid qui eſt deſſus la Poitrine de ladite croute de pain, comme un couvercle de pâte : enſuite couvrez le tout de farce, que vous uniſſez avec la main trempée dans un œuf battu, poudrez-la légerement de mie de pain, & la mettez au four pour prendre belle couleur ; paſſez un ragoût de champignons, jambon, foyes gras, ris-de-veau, crêtes, truffles, morilles, mouſſerons, le tout coupé en dez, & bon aſſaiſonnement : étant paſſé, moüillez-le de jus & coulis ; coupez en morceaux propres le tendron de l'autre moitié de Poitrine, que vous avez réſervé ; mettez-les mitonner dans le ragoût : étant fini, ajoutez-y une échalotte, un anchois

haché & un jus de citron ; retirez votre plat du four, qu'elle ait une belle couleur, dégraissez bien le tout, dressez votre ragoût autour, & servez pour Entrée.

Veau. Fraise de Veau à l'Italienne.

Prenez une ou deux Fraises de Veau, des plus blanches & des meilleures que vous pourrez trouver ; faites-les blanchir ; ensuite vous les coupez en deux par la moitié, & les mettez dans un pot de terre avec sel, poivre, un bon bouquet de fines herbes, un oignon piqué de deux cloux de girofle, quatre feüilles de sauge, un bon morceau de beurre frais, & vous les moüillez de bon boüillon, selon que vous jugerez à propos pour les faire cuire ; lorsqu'elles sont cuites, vous faites deux ou trois rôties de pain que vous mettez dans le plat que vous voulez servir ; puis ôtez le bouquet & l'oignon, vous dressez votre Fraise à sec sur vos rôties, & la poudrez de Parmesan rapé & un peu

Digitized by Google

de poivre concassé : observez que la Fraise ne soit point trop salée par rapport au fromage, mettez-la un moment dans le four pour la glacer de belle couleur, prenez garde qu'elle ne brûle, & la servez pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Veau. Quartier de Veau à la crême.

Faites dégorger un quartier de Veau bien gras & bien blanc en eau tiéde : étant dégorgé, tirez-le de l'eau, & le mettez égouter, lardez-le ensuite de lard & anchois assaisonnez ; faites-le mariner & le mettez cuire à la broche, l'arrosant de sa marinade : mettez dans une casserole une pinte de crême douce, un quarteron de bon beurre frais, un oignon coupé par tranches, fines herbes, sel & poivre : faites-la boüillir, & quand votre quartier de Veau sera presque cuit, vous en arroserez vôtre quartier de Veau, cela lui fera prendre une croute de très-belle couleur : étant cuit, tirez-le proprement de la

broche, dreſſez-le dans un plat, mettez une eſſence de jambon deſſous, & ſervez pour Entrée.

Veau à la Piémontoiſe.

Prenez un quaſi de Veau, piquez-le de gros lard bien aſſaiſonné de ſel & de poivre, perſil, ciboule, ail & baſilic; mettez-le cuire dans une terrine, comme du bœuf à la mode: étant cuit, laiſſez-le refroidir, & en ôtez la graiſſe; il doit reſter un peu de gelée que vous étendez ſur vôtre quaſi, & le ſervez froid; vous le pouvez ſervir chaud pour Entrée.

Veau. Cervelle de Veau à l'Italienne.

Vous prenez deux ou trois têtes de Veau, que vous ouvrez proprement pour en avoir la Cervelle, que vous faites cuire dans un bon aſſaiſonnement: quand elles ſont plus qu'à moitié cuites, vous les retirez & les coupez par morceaux gros comme des noix, & les paſſez dans des œufs battus & les panez de mie de

Digitized by Google

pain bien fine, & les faites frire comme des pigeons au basilic : étant frites, vous les dressez dans un plat, & les servez avec un jus de citron pour Entremets.

Veau. Tête de Veau.

Prenez une Tête de Veau, échaudez-la bien, & la désossez, prenez garde de percer la peau ; vous l'étendez sur la table : ensuite vous avez des filets de bœuf & de mouton, des lardons de jambon & de lard ; puis vous avez une petite farce fine, qui soit bien liée, que vous étendez sur ladite peau ; ensuite vous y arrangez vos filets, & vous lui donnez la figure ordinaire d'une Tête de Veau, en la cousant, vous la ferez cuire comme une bonne daube bien nourrie : étant cuite, dégraissez-la & la servez avec un ragoût tel que vous jugerez à propos, ou bien avec une essence liée pour Entrée.

Ladite Tête de Veau se peut faire frire, étant trempée dans de l'œuf

Digitized by Google

battu & panné, on la sert avec persil frit.

La tête de Chevreüil se peut accommoder de la même maniere, excepté qu'il faut y laisser le crane pour qu'elle ait plus figure de tête, y mettrez cependant une farce dedans pour la nourrir, & ferez cuire comme une braise bien nourrie; servirez avec un ragoût de truffles entieres, une autre fois la pouvez panner, & lui faire prendre couleur au four; pour lors il ne faut pour la sausse qu'une échalote hachée avec du verjus de grain ou du citron, & la servir pour Entrée.

Veau. Tête de Veau à l'Angloise.

Faites échauder une tête de Veau avec sa peau; fendez-la en deux pour la mieux dégorger en eau tiéde: faites cuire ces deux moitiez dans une bonne braise moüillée avec la langue; étant assaisonnées de bon goût & cuites, retirez-les, & en conservez une moitié la plus propre, que vous pannerez avec une mie de

pain bien blanche ; l'arroserez de beurre & fines herbes, & lui ferez prendre couleur au four : faites un ragoût de l'autre moitié coupée comme des menus droits avec la langue ; vous ferez mariner la cervelle, que vous couperez ensuite en petits dez, vous les farinerez, & les ferez frire, & du petit lard de même : vous dresserez le ragoût dans son plat, mettrez la moitié de tête qui aura pris belle couleur au four, dessus, & garnirez un cordon autour du plat de petits tas de cervelle frite, petit lard & persil frit, & servirez pour Entrée.

Fin du troisiéme Tome.

Digitized by Google

TABLE
DES MENUS
Contenus dans le troiſiéme Volume.

A

Agneau à la Chanceliere, *page* 85
Agneau. Quartier d'Agneau à l'Angloiſe, 87
Aloüettes en Caiſſe, 88
Aloüettes ou Moviettes en coques ou ſurpriſes, 89
Aloüettes en Salmi de Becaſſes, 90
Aloyau à la Maître d'Hôtel, 91
Anguille fumée, 92
Anguille roulée, 93

B

Balaquines, 94
Bâtons Royaux, 95
Bœuf à l'écarlate, maniere de Flandre, 96

Digitized by Google

Bœuf à l'écarlate d'une autre maniere, 97
Bœuf. Piece de Bœuf à l'Angloise, 98
Bœuf. Poitrine de Bœuf au Parmesan, 99
Bœuf. Hachis de Bœuf, 100
Bœuf. Côtes de Bœuf aux Choux, *là-même.*
Bœuf. Piece de Bœuf au naturel, 101
Becasses en Macarolles ou au Geniévre, 103
Beignets. Pâte pour les Beignets de fruits, 104
Beignets laſſez à l'Allemande, 105
Beignets de pain-à-chanter, 106
Beignets de Savoye, 107
Beignets. Gros Beignets au fromage, ou Ramequins frits, 109
Beignets à la Quando, 110
Boüillon maigre, ou Purée claire, 112
Boüillon de Racine; *là-même.*
Boüillon de Poiſſon, 113
Boüillon portatif, qui ſe conſerve plus d'une année, 114

Digitized by Google

Boudin blanc de Poiſſon, 116
Boudinade d'Agneau, 118
Boudinade de Liévre, *là-même.*
Brochet en gras roulé, 119
Brochet au Saffran à la Portugaiſe, 122
Brochet à la Polonoiſe. Nouvelle Entrée faite pour le Roi Staniſlas, 123
Brochet à la Polonoiſe d'une autre maniere, 124

C

Cabot, Ragoût Indien, 125
Canellons compoſez, 126
Caſſe-muſeaux, 127
Carré de Mouton à la poële, *là-même.*
Carré de Mouton au ſang, 128
Carpe au jus de Lapin, 129
Carpe au gratin, 131
Carpe en Redincotte, 132
Cervelats à la Milanoiſe; dont les Boyaux ſont jaunis par le Saffran, 134
Choux farcis à la broche, 136
Choux rouges à la Flamande, avec

Digitized by Google

des Sauſſiſſes, 137
Choux. Petits Choux à la Guiche, 138
Cimier de Cerf à l'Allemande, 139
Coffrets, 142
Cochon de lait au Partoulet, la moitié rôtie, & l'autre moitié boüillie, ſans qu'il ſoit coupé, 143
Concombres à la Sicilienne, 144
Cotelettes de veau en caiſſe, *là-même.*
Coüillettes à la Piémontoiſe, 146
Cotelettes de veau en botte, 147
Coulis de veau & de jambon de différentes manieres, 148
Coulis blanc en maigre, 150
Coulis blanc en gras, 152
Coulis de Perdrix, *là-même.*
Coulis d'Ecreviſſes en maigre, 153
Coulis d'Ecreviſſes en gras, 155

D

Dindon en bottines, *là-même.*
Dindon aux Piſtaches, 157
Dindon. Pieds de Dindons farcis, 159
Dindon en heriſſon, *là-même.*

Digitized by Google

E

Eclanche de Mouton en herisson, 160
Eclanche de Mouton à la Passepierre, 161
Eclanche de Mouton en venaison, 162
Epaule de Mouton en balon, *là-même.*
Epaule de Mouton à la Portlant, 163
Epaule de Mouton au sang, 164
Epaule de Veau en venaison, 165
Entrée à la Turque, *là-même.*
Epinars à la Bourgeoise, 166
Ecrevisses à la Polonoise, 167
Ecrevisses à la poële, 168
Ecrevisses à la Bavaroise, 169
Ecrevisses. Grosses Ecrevisses farcies & frites, 170
Ecrevisses en Surprises, 171
Ecrevisses à la broche, 172
Ecrevisses en hatelettes, pannées & grillées, 173
Ecrevisses au vin de Champagne, 174

Digitized by Google

Ecreviſſes au gratin, ou à l'Italienne, 176
Epice douce, pour les Pâtez chauds d'Entrées & d'Entremets, 177

F

Filet d'Aloyau à l'Allemande, *là-même.*
Filet de bœuf à la Berry, 178
Filet de Mouton aux Concombres, 179
Filet de Poiſſon à l'Italienne, 180
Foye de Veau à la Regence, 181
Foye de Veau à la Lyonnoiſe, 182
Flancs ou Abaiſſes de crême, *là-même.*
Fleurons à l'Italienne, 183
Fricandeaux accompagnez, 184
Fricandeaux de Brochets en gras, 186
Autre maniere, 187
Fricandeaux d'Anguilles en gras, *là-même.*

G

Gateau à la Ramboüillet, 189
Gâteau Royal, 190

Digitized by Google

Gâteau au lard, 191
Gâteau de Filet de Poiſſons, 192
Gâteau de Compiegne, 193
Gâteau de Savoye, 194
Gâteau de Piſtaches, 195
Genoiſes, 196
Gigot à la Payſanne, 197
Gigot à l'Eſpagnole, 198
Gogue au ſang, 199
Grenade de Choux-fleurs, 200

H

Hatelettes de Ris-de-Veau, 202
Huitres en petits pâtez à la Hollandoiſe, 203

I

Jambon. Maniere de le conſerver, *là-même*.
Jus de Bœuf, 204
Jus d'Oignons, 205

L

Lapins en breſoles, 206
Lapins à l'Angloiſe, 207
Lapreaux au gîte, 209

Digitized by Google

Lapreaux au gîte d'une autre maniere, 211
Lapreaux en caisse, 213
Langue de bœuf au sang, 214
Lottes piquées de petit lard, à la braise, *là-même.*

M

Mitonage gras, ou boüillon pour les Potages, 215
Mouton, 216

O

Oeufs au pain, 217
Oeufs à la Sicilienne, 218
Oeufs en crêpine, 219
Oeufs à la Regence, 221
Oeufs. Petits Oeufs en toute saison, 222
Omelette aux Ecreviſſes, 223

P

Pain à la Miſſiſſipi, 225
Pain à la Hollandoiſe, 226
Pain en côte de Melon à la Baviere, *là même.*

Digitized by Google

Pain à la Baviere d'une autre maniere, 228
Pain de Choux, 229
Petits Pâtez d'Ecreviſſes, 231
Pâte à la Royale, 232
Pâte à l'Eſpagnole, 233
Petits Pâtez à la Mouſquetaire, 234
Pâtez à l'Eſpagnole, 235
Pâté à l'Eſpagnole d'une autre maniere, 237
Pâté en crouſtade, *là-même.*
Pâté d'une Eclanche à la broche, 239
Pâté d'un Foye de Veau à la Princeſſe, 240
Pâté de langue de Bœuf, 241
Pâté de langue de Mouton au ſang, 242
Pâté chaud de tendrons de Veau à l'Italienne, 243
Pâté en pot, 244
Pâté en pot d'une autre maniere, 245
Perdrix à la Czarienne, 246
Perdrix à l'Eau-de-Vie, 247
Pigeons au Soleil, 248

Digitized by Google

Pigeons au point du jour, 250
Pigeonneaux à la Lune, 252
Pigeons au basilic à la broche, 253
Pigeons à l'Eau-de-Vie, 255
Pigeons aux ouls d'Artichaux, à la broche, 256
Pigeons à la moële, 257
Pigeons, Cailles ou Alloüettes en surprises, 258
Pigeons en surprises d'une autre maniere, 260
Pigeons en Taupe, 261
Pigeons en Tortuës, *là-même.*
Pigeons à l'Italienne, 263
Pigeons au sang, 264
Pigeons à la Royale, 265
Pigeons de Poissons, 267
Poissons à la Polonoise, 269
Pommes farcies à la Dauphine, 270
Pommes à la Bourdaloüe, 272
Poudin cuit au four, 273
Poudin boüilli, 274
Poulets en fricassée, à la Provençale, *là-même.*
Poulets gras au Parmesan, 275

Autre

Digitized by Google

Autre maniere, 276
Poulets au Verjus, 277
Poulets à la sauſſe du Roi, ou au Citron, 278
Poulets rouges, ou à la Bavaroiſe, 279
Poulets dépecez & frits, 280
Poulets en hatelettes, 281
Poulets à la Sicilienne, 282
Poulets en Sultane, 283
Poulets au verd d'Office, 284
Poulets à l'Angloiſe, 285
Poulets à l'Angloiſe d'une autre maniere, 287
Autre maniere, 288
Poulets farcis à la sauſſe blanche hachée, 289
Poulets au jambon, 290
Poulets en Canelons, 291
Poulets aux Ecreviſſes, 292
Poulets à l'Italienne, 293
Poulets en Boudins blancs, *là-même.*
Poulets en Boudin blanc, d'une autre maniere, 296
Poulets en vilain, 297

Digitized by Google

Poulets à l'Anguille, 298
Poulets à la Genoiſe, 299
Poularde au blanc-manger, 300
Poulardes en bottines, 302
Poulardes en crêpines, 304
Poulardes à l'Angloiſe, 305
Poularde à la Berry, 306
Poularde à la Montmorency, 307
Poulardes en poupiette à l'Angloiſe, 309
Poulardes en Canelons, 310
Poularde en fricandeaux, 312
Potage de ſanté, 313
Potage ou Julienne, 315
Potage ou Garbure, 316
Potage à la jambe de bois, 317
Potage en toutes ſaiſons, ou Brunoiſe, 318
Potage d'Oignons, 319
Potage à la Jacobine, 322
Potage aux Raves, *là-même.*
Potage aux Cardes, 323
Potage de Citroüille, 324
Potage de Grenoüilles, 326
Potage de Macarony à l'Italienne, 328

Digitized by Google

Potage de Vermicelly à l'Italienne, ou à la Provençale, *là-même.*
Poupelain, 330
Purée verte maigre, 331
Purée verte grasse, 332

Q

Queuës de Mouton au Parmesan, 333

R

Ris à la Chanceliere, 334
Rissole de Chocolat, 335
Rôties aux Epinars, 336
Rôties à la Minime, 337
Royale de Veau à la Bavaroise, 338

S

Sabot au Sang, 340
Salamy ou Saucisson d'Italie, 342
Salé à la Purée verte, 344
Sausse ou ravigote chaude, *là-même.*
Sausse ou ravigote chaude d'une autre maniere, 346
Sausse, Ravigote, ou Ramolade verte, 347

Digitized by Google

Soupe de nuit, *là-même.*
Soupe à la Royale, 349
Soupe à l'oignon à la Payſanne, 350
Soles en Timbale, 351
Soles en Queuë de Mouton, 352
Soles piquées, cuites au four pour les glacer, 354
Soles en Poupiettes, 355

T

Terrine à la Bourgeoiſe aux marons, *là-même.*
Timbales de Pieds de Mouton, 357
Tourtes au mortier, 358
Tourte de Maſſepain à la glace, 359
Truffles en ſurpriſes, 362
Truffles vertes à l'Italienne, 363
Truites à la Polonoiſe, 364
Truites à la Houſarde, *là-même.*
Truites à la Lazard, 365

V

Veau. Poitrine de Veau au Peredoüillet, 366

Digitized by Google

Veau. Poitrine de Veau en Surtout, 367
Veau. Fraise de Veau à l'Italienne, 369
Veau. Quartier de Veau à la crême, 370
Veau à la Piémontoise, 371
Veau. Cervelle de Veau à l'Italienne, *là-même.*
Veau. Tête de Veau, 372
Veau. Tête de Veau à l'Angloise, 373

Fin de la Table du troisiéme Tome.

Digitized by Google

APPROBATION.

J'Ay lû par l'ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, le troiſiéme Tome du Livre intitulé : *Le nouveau Cuiſinier Royal & Bourgeois, & nouvelle Inſtruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits.* Et je n'y ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'Impreſſion. Fait à Paris ce 15. Janvier 1730.

Signé, BURETTE.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS par la grace de Dieu Roi de France & de Navarre : A nos amez & feaux Conſeillers, les gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : Salut. Notre bien-amé CLAUDE PRUDHOMME Libraire à Paris, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaiteroit faire imprimer & donner au public, *Le nouveau Cuiſinier Royal & Bourgeois*, avec *la nouvelle Inſtruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits*, s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilege ſur ce néceſſaires ; offrant pour cet effet dele faire imprimer en bon papier & en beaux caracteres ſuivant la feüille imprimée & attachée pour modele ſous le contre-ſcel des Preſentes. A ces cauſes, voulant traiter favorablement ledit Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Preſentes de faire imprimer ledit Livre ci-deſſus ſpecifié en un ou pluſieurs volumes, conjointement ou ſeparément, & autant

Digitized by Google

de fois que bon lui semblera, sur papier & caracteres conformes à ladite feüille imprimée & attachée sous notredit contre-scel ; & de le vendre, faire vendre & debiter par tout notre Royaume pendant le tems de huit années consecutives, à compter du jour de la datte desdites Présentes. Faisons défenses à toutes sortes de personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi à tous Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, debiter ni contrefaire ledit Livre en tout, ou en partie, ni d'en faire aucuns Extraits, sous quelque prétexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement de titre, ou autrement, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui ; à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de quinze cens livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Exposant ; & de tous dépens, dommages & interêts : à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la datte d'icelles ; que l'impression de ce Livre sera faite en notre Royaume, & non ailleurs ; & que l'Impetrant se conformera en tout aux Reglemens de la Librairie, & notamment à celui du dixiéme Avril 1725. & qu'avant que de l'exposer en vente, le Manuscrit ou Imprimé qui aura servi de Copie à l'impression dudit Livre, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & feal Chevalier Garde des Sceaux de France, le sieur Fleuriau d'Armenonville, Commandeur de nos Ordres, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre

Digitized by Google

cher & feal Chevalier Garde des Sceaux de France le sieur Fleuriau d'Armenonville, Commandeur de nos Ordres : le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir l'Exposant ou ses ayant cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie desdites Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Livre, soit tenuë pour duëment signifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers & Secretaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent de faire pour l'execution d'icelles tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. Car tel est notre plaisir. Donné à Paris le treiziéme jour du mois de Février, l'an de grace mil sept cent vingt-sept, & de notre Regne le douziéme. Par le Roi en son Conseil.

CARPOT.

Registré sur le Registre VI. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N. 367 fol. 352. conformément aux anciens Reglemens confirmez par celui du 28. Février 1723. A Paris le 14. Février 1727.

Signé, BRUNET, *Syndic.*

Le prix est de quarante sols.

De l'Imprimerie de la Veuve PAULUS-DU-MESNIL.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google